Oecon.
1082
m

Oecon. 1082 m

<36602391810011
<36602391810011
Bayer. Staatsbibliothek

Oecon.
1082m

Der

elegante Theetisch.

67 [illegible]

Vet.
1082 m
Le Gentilhom
Bayerische
Staatsbibliothek
München

Der elegante Theetisch

oder

Die Kunst

einen glänzenden Zirkel

auf eine geschmackvolle und anständige Art

ohne großen Aufwand

zu bewirthen.

Herausgegeben

von

François le Goullon;

Herzoglich Sächs. Weimarischen Mundkoch.

Neueste Auflage.

Weimar.

— Um allem Mißverstand in Ansehung des Maases und Gewichtes vorzubeugen, dient zur Nachricht, daß ein hiesiges Maas Flüssigkeit zwey Pfund, und ein Nösel halb so viel wiegt. Ein Pfund hält 32 Loth Nürnberger Gewicht.

Thee.

Die Bereitung dieses so allgemein beliebten Getränkes gleiches Nahmens ist zu einfach und zu bekannt, um etwas darüber sagen zu können; jedoch halte ich nicht für überflüßig, die bekanntesten Hauptsorten des Thees, nebst deren verschiedenen Eigenschaften, genau anzuführen, um sich bey dem Einkauf dieses theuren Ingredienzes gehörig versehen zu können.

Die bekanntesten zwey Haupt-Sorten des Thees sind Thee bohe oder Thee buh und der sogenannte grüne Thee.

Der Thee buh besitzt eine schwärzliche Farbe, einen zusammenziehenden etwas bittern Geschmack und riecht etwas Rosenartig. Er besteht aus kleinen schmalen Blättern, die zuweilen auch zu Pulver gestoßen, beygemischt sind.

Der Concho-Thee hat einen starken, angenehmen und Veilchenartigen Geruch; er ist nicht so dunkel wie der gemeine Theebuh, und der Aufguß davon sieht bläßer.

Der Karavanen-Thee, welchen man über Kjächta an der Chinesischen Grenze durch Rußland erhält, ist unstreitig die feinste Sorte des Theebuh. Seine Blätter sind nicht zusammen gerollt. Er kömmt in kleinen Paketchen oder Büchsen und ist der kostbarste und theuerste, weil man sicher ist, daß er nicht vom Seewasser gelitten hat. Wegen seines lieblichen Geruchs glaubt man, daß er mit aromatischen Dingen angemacht ist.

Der Becko-Thee besteht aus weiß punktirten Blättern. Er ist von schwarzgrauer Farbe und findet man kleine weiße Blüthen beygemischt. Beym Aufguße zieht er geschwind, hält die Farbe lange, hat, sowohl trocken als gekocht, einen starken Geruch und schmeckt sehr angenehm.

Grüner Thee. Die Blätter sind kraus und haben ein grünliches oder graugrünliches Ansehen, färben auch das Wasser grünlich gelb. Wenn man ihn trocken kaut, so ist der Geschmack etwas brandig und der Geruch Violenartig.

Kaiser-Thee, auch Theeblüthe, Blumenthee genannt. Dieses ist die feinste Sorte Thee und daher auch sehr theuer. Die Blätter sind zusammengedreht und müssen ein mattgrünes Ansehen haben. Ihr Geruch ist zwar nicht stark; aber äußerst angenehm und ihr balsamischer Geschmack hat etwas gelind adstringirendes.

Haysan-Thee. Dieser ist die beliebteste Sorte vom grünen Thee. Er muß, wenn er gut seyn soll, kleine festgerollte Blätter von blaugrüner Farbe haben, trocken gekaut etwas brandig schmecken und einen grünlichen Aufguß geben. Er hält lange Farbe und hat einen angenehmen Geschmack.

Sequin-Thee oder sogenannter Lisabonischer grüner Thee, hat alle Eigenschaften des vorigen, nur sind die Blätter kurz, schmal, grob, länglicht gerollt und fallen mehr in das graugrüne.

Außer diesen giebt es noch Tio-Thee, welcher aus kleinen Küchelchen von der Größe einer Erbse besteht, und wovon der Schießpulver-Thee, thée poudre a canon, Gun pouder tea die feinste Sorte ist.

Punsch

Punsch auf gewöhnliche Art.

Man nimmt zwey Pfund Zucker, reibt das Gelbe von vier Citronen darauf ab und thut den Zucker in die Terrine, das Abgeriebene aber in ein darüber gestelltes Haarsieb, oder in Ermangelung dessen in einen mit einer Serviette belegten Durchschlag, drückt den Saft von zwölf Citronen dazu und gießt drey Maas kochendes Wasser, worinnen ein halb Loth Thee gezogen hat, nebst einen Maas guten Arack darüber, deckt die Terrine zu und setzt solche auf ein Kohlenfeuer. Sobald sich am Rand ein weißer Schaum zeigt, ist es Zeit, solche wegzunehmen.

Punsch auf englische Art.

Man schält die Hälfte einer Citrone so fein wie möglich ab und thut diese Schale, in etliche kleine Stückchen geschnitten, nebst dreyviertel Pfund Zucker in eine Terrine, drückt den Saft von drey Citeronen dazu und gießt erstlich drey Nösel kochendes Wasser und dann ein Nösel Rum und eben so viel ächten Franz-Brandtwein dazu, setzt die Terrine etliche Minuten auf heiße Asche oder über den kochenden Wasserkessel und servirt wie gewöhnlich.

Auch kann man statt dreyviertel Pfund Zucker nur ein halb Pfund nehmen und ein Quartier Syrup capilaire darunter thun, welches diesem Punsch einen deliciösen Geschmack giebt.

Punsch Royal.

Zwey Pfund feiner Zucker wird in mehrere kleine Stückchen geschlagen, in eine Terrine gethan, alsdann der Saft von zwölf Citronen nebst einem Nösel Wasser, worinnen

ein Loth feiner Thee hinlänglich gezogen hat, durch eine Serviette darüber gegossen. Sobald der Zucker zerschmolzen ist, gießt man ein Maas alten Rheinwein, ein Maas Burgunder, ein Maas Arack, ein Maas Maraschino und eine Bouteille Champagner hinzu, rührt alles mit einer Punschkelle wohl unter einander und servirt diesen Punsch kalt.

Eyer-Punsch.

Man reibt von zwey Citeronen die Schale auf Zucker, thut es nebst dem Saft von vier Citronen, einem Pfund Zucker, einem Maaß Franzwein, einem Nösel Arack, einem Nösel Wasser und zwölf ganzen Eyern in einen Kessel, setzt ihn auf ein Kohlfeuer und schlägt mit dem Besen so lange, bis es in einem Schaum in die Höhe steigt. Man servirt diesen Punsch in Becher-Gläsern.

Whist.

Zwey Loth feiner Thee wird in einem Maas Wasser gekocht und durch eine Serviette auf zwey Pfund Zucker gegossen, der Saft von zwölf Citronen dazu gedrückt, sechs Maas guter Medoc dazu gethan, auf einem Kohlfeuer kochend heiß gemacht, und alsdann in Gläsern servirt; nur ist zu bemerken, daß dieses Getränke durchaus nicht kochen darf, weil es sonst seine liebliche Stärke verliert.

Bischoff.

Acht Stück schöne bittere Orangen oder Pomeranzen werden mit einem Messer, jedoch nur flach von allen Seiten mit kleinen Schnittchen in die Schale geritzt und alsdann auf einem Rost über sehr gelindem Kohlfeuer gebraten,

ten, nachher kreuzweis mit tiefen Einschnitten versehen in einen irdenen Topf gethan, vier Maas guten Pontac darüber gegossen, den Topf wohl verdeckt, vier bis sechs Stunden auf heiße Asche gesetzt, damit die Orangen genugsam extrahirt werden, auch kann man sie einigemal mit dem Löffel ausdrücken; noch besser ist es, wenn man sie über Nacht kann stehen lassen, alsdann durch eine Serviette gepreßt und mit zwey Pfund Zucker versüßt. Man kann den Bischoff sowohl warm als kalt trinken. Auch kann man eine geröstete schwarze Brodrinde nebst etwas Zimmt und Nelken dazu thun und mit extrahiren lassen, der reine Pomeranzen-Geschmak ist aber immer vorzuziehen.

Nikus.

Zwey Maas Pontac, ein Nösel Wasser, das Abgeriebene nebst dem Saft von zwey Citeronen, ein Pfund Zucker, eine halbe Quente geriebene Muscatnuß, wird in einer Terrine auf Kohlfeuer gesetzt, bis sich ein weißer Schaum zeigt, alsdann drey Loth Bischoff-Essenz dazu gethan, noch eine Weilchen ziehen lassen und in gewöhnlichen Punschgläsern servirt.

Vin brulé.

Man nimmt drey Maas guten Franz- oder Rheinwein, nur keinen Champagner, welcher hierzu nicht anwendbar ist, thut solchen mit etwas Zimmt, Nelken und Citronenschale in eine zinnerne Terrine, versüßt ihn mit dreyviertel Pfund Zucker, laßt ihn auf einer Kohlpfanne kochend heiß werden, zündet ihn alsdenn mit einem brennenden Papiere an und läßt ihn so lange brennen, bis er von selbst erlöscht. Man läßt ihn durch eine Serviette laufen und servirt warm.

Hippo-

Hippocras.

Man nimmt vier Maas guten Rhein- oder Franzwein, ein Pfund feinen Zucker, zwey Loth Zimmt, zwey Gran weißen ganzen Pfeffer, die Schale von einer Citerone, und läßt dieses vier und zwanzig Stunden wohlverdeckt stehen. Nachher nimmt man einen Filtrirsack, legt ein Gran Ambra, welchen man mit etwas Zucker fein gestoßen und in ein leinen Tüchelchen gebunden, hinein und läßt den Wein einige Mal durchlaufen.

Frühstücks-Getränke.

Folgende Getränke, als: Sapajeau, Dreyfuß, Glühwein, Bavoroise und Chocolate werden nur bey Dejeuners, oder besondern Gelegenheiten, als nach Schlittenfahrten und dergleichen, servirt.

Chocolate.

Um gute wohlschmeckende Wasser-Chocolate zu machen, muß man von der feinsten Turiner Chocolate, welche sich dadurch auszeichnet, daß sie sich nicht allein äußerst leicht auflöset, sondern auch keinen Bodensatz wie die geringere Chocolate zurückläßt, nehmen, und dann auf folgende Art verfahren.

Man gießt so viel Chocolatenbecher voll Wasser in die Chocolatenkanne, als man braucht, rechnet auf jeden Becher zwey Loth Chocolate, welche man entweder schneiden oder auf dem Reibeisen reiben kann, thut solche hinein und läßt sie aufkochen, hebt solche nachmals vom Feuer und läßt

sie

sie ein wenig stehen. Unterdessen sezt man die Chocolatenbecher in heißes Wasser, und legt die Chocolatenschaufel (wenn man solche brauchen will) in glühende Kohlen, alsdann wird die Chocolate mit dem Querl oder Moulinet zu Schaum gerührt und mit einem kleinen Schaumlöffel in die Tassen gethan und damit so lange fortgefahren, bis die Tassen ganz gehäuft voll Schaum sind, welchen man alsdann mit der glühenden eisernen Schaufel, die man einen halben Zoll hoch über die Tassen hält, bäckt; doch ist dieses nicht unumgänglich nöthig, sondern es geschieht blos, um zu verhüten, daß sich der Schaum nicht so geschwinde setzen soll. Man servirt gewöhnlich diese Chocolate mit Zwieback oder fein geröster Semmel.

Milch-Chocolate.

Man setzt drey Nösel Milch in einer Kanne oder Topf, welcher aber wenigstens fünf Nösel halten muß, über das Feuer, gießt, wenn solche anfängt recht heiß zu werden, ohngefähr ein halb Nösel davon in ein ander Geschirr, um sechs Eyerdottern darinnen recht schaumig zu querlen. Sobald die Milch anfängt zu steigen, schüttet man zwölf Loth geriebene Chocolate und ein oder zwey Loth Zucker, nachdem man die Süßigkeit liebt, hinein, läßt solche in die Höhe steigen, gießt den Eyerschaum dazu und setzt solche noch einige Minuten, unter beständigen querlen, auf das Feuer. Wenn alles genau beobachtet, und die Chocolate gerade in dem Moment, wenn die Milch steigt, hineingethan wird, so wird solche außerordentlich schaumig und giebt weit mehrere Tassen als gewöhnlich. NB. Die Milch darf vorher nicht schon abgesotten gewesen seyn.

Sapa-

Sapajeau.

Man reibt das gelbe von drey Citronen auf Zucker ab, thut es nebst dem Saft von diesen drey Citronen, sechs ganzen Eyern und ein halb Pfund gestoßenen Zucker in ein Kesselchen oder Casserolle, rührt nach und nach ein Maas guten Rhein- oder Frankenwein darunter und schlägt es mit dem Schlagbesen auf dem Feuer, bis es kochend heiß und gestiegen ist, füllt es in Chocolatentassen und servirt es warm.

Dreyfuß.

Ein Maas Pontack, ein halb Loth Zimmt, eine halbe Quente Vanille, zwölf Loth Zucker, wird auf dem Feuer kochend gemacht, während dessen werden acht Eyerdottern mit etwas kalten Pontack abgequerlt und sobald es kocht, darunter gegossen, noch einige Minuten über dem Feuer, unter beständigen querlen gehalten, bis es aufstößt und sodann in Tassen servirt.

Bavaroise.

Ein Nösel gewöhnlicher, etwas starker Thee wird mit eben so viel Milch vermischt, sechs Eyergelb, welche man zuvor mit etwas kalter Milch abgequerlt hat, werden darunter gerührt und hinlänglich mit Sirup Capilaire versüßt, und heiß in Tassen servirt.

Glühwein.

Vier ganze Eyer und von vier Eyern das Gelbe werden in ein Casserolle gethan und nach und nach ein Maas Franken- oder Rheinwein darunter gerührt, alsdann durch ein Haarsieb gegossen, damit die Keime der Eyer zurück bleiben,

ben, und nebst zwölf Loth Zucker und einigen Stückchen Zimmt auf das Feuer gesetzt und ununterbrochen mit dem Schlagbesen so lange geschlagen, bis er in einem dicken Schaum in die Höhe steigt. Man servirt den Glühwein in Tassen.

Kühlende Getränke.

Orgeade, oder Mandelmilch.

Ein Pfund süße auserlesene Mandeln werden zu drey wiederholten Malen in frischem Wasser gewaschen und mit den Händen durchgerieben, dann in einem Reibstein, oder in Ermangelung dessen in einem Mörser mit Zugießung ein wenig Wassers recht fein gestoßen, alsdann in ein ander Gefäß gethan, nach und nach vier Maas Wasser darunter gerührt, durch eine Serviette wohl ausgepreßt und nach Belieben mit fein gestoßnen Zucker versüßt, auch letztlich ein wenig Orangenblüthen-Wasser darunter gethan, welches diesem Getränke einen äußerst lieblichen Geschmack giebt.

Syrup d'orgeade.

Ein Pfund süße und drey Loth bittere Mandeln werden recht sauber gelesen, gewaschen und damit sie nicht öhlich werden; mit einem Trinkglas voll Wasser recht fein gestoßen. Ein Pfund feiner Zucker wird mit einem halben Nösel Wasser, unter öftern Umrühren, so lange gekocht, bis, wenn man mit dem zweiten Finger ein wenig von dem Löffel streicht und mit Hülfe des Daumens auseinander zieht, solches einen kleinen Faden giebt, der sogleich bricht und

einen Tropfen auf dem Daumen zurück läßt; alsdann müssen die gestoßenen Mandeln auf gelindem Feuer nach und nach darunter gerührt und noch warm durch ein leinen Tuch gepreßt werden. Man füllt diesen Syrup in Bouteillen, worinne er sich sehr lange gut conservirt, Reisenden ist dieser Syrup sehr zu empfehlen, indem man solchen nur nach Belieben mit Wasser verdünnen darf, um in der Geschwindigkeit die wohlschmeckendste Orgeade zu haben.

Pàte d'orgeade.

Man läßt ein Pfund süße und vier Loth bittere Mandeln in kochendem Wasser aufwallen, bis sich die Haut davon abziehen läßt; wäscht sie alsdann und stößt sie recht zart mit ein wenig Wasser, thut ein Pfund fein gesiebten Zucker dazu und röstet solche, unter beständigem Umrühren, so lange auf gelindem Feuer, bis, wenn man mit der flachen Hand darauf schlägt, nichts mehr von der Masse daran hängen bleibt. Dann wird die Masse heraus gethan, und wenn solche verkühlt ist, entweder in irdenen Büchsen verwahrt, oder runde Stangen daraus gemacht, in Papier gerollt, und bis zum Gebrauch an einem kühlen, aber ja nicht feuchten Ort verwahrt.

Will man nun Orgeade machen, so wird ein Viertel-Pfund Masse in einem Maas reinen Brunnenwasser aufgelößt und wenn solche ohngefähr eine Stunde gezogen hat, mit etwas Orangenblüth-Wasser durch eine Serviette gepreßt.

Limonade.

Man nehme zu einem Maas Wasser drey Stück schöne saftige Citronen, reibe das gelbe von einer Citrone auf Zuk-

fer ab und drücke den Saft von diesen drey Citronen dazu, rühre es wohl durch einander, versüße es mit einem Viertel-Pfund Zucker und lasse es durch eine Serviette laufen. Man kann auch, wenn es beliebt, ein halb Nösel Wein darunter thun, welcher den Geschmack der Limonade sehr erhöht.

Lymonaden-Syrup.

Man nehme achtzehn Stück schöne saftige Citronen, reibe sechs Stück davon auf Zucker ab und drücke den Saft über das abgeriebene Gelbe, koche zwey Pfund Zucker mit einem Nösel Wasser zu einem Syrup und rühre das abgeriebene Gelbe und den Citronen Saft noch warm darunter, lasse es durch ein feines Sieb laufen und fülle es, wenn es erkaltet ist, in Bouteillen. Dieser Syrup giebt in der Geschwindigkeit eine vortreffliche Limonade, denn man braucht nur eine kleine Portion davon in hinlängliches Wasser zu gießen und umzurühren. Vorzüglich ist dieser so äußerst einfach zu verfertigende Syrup Familien zu empfehlen, welche auf dem Lande oder an solchen Orten wohnen, wo man nicht das ganze Jahr hindurch frische Citronen bekommen kann, indem sich solcher sehr gut conservirt.

Erdbeer-Wasser.

Man nimmt ohngefähr zwey Maas oder vier Pfund rechte reife Wald-Erdbeere und ein Nösel oder ein Pfund Himbeere, thut sie in ein irdenes Gefäß, zerquetscht sie, drückt den Saft von einer Citrone dazu und gießt zwey Maas Wasser darüber, läßt es eine halbe Stunde stehen,

drückt es durch eine Serviette, versüßt es nach Belieben und läßt es durch ein Haarsieb laufen.

Himbeer-Wasser.

Man zerquetscht die Himbeere in einem irdenen Gefäß, drückt sie durch eine Serviette, thut zu einem Maas Saft zwey Maas Wasser und den Saft von einer Citrone, versüßt ihn und läßt ihn durch ein Haarsieb oder Serviette laufen.

Kirschen-Wasser.

Man nimmt recht reife Kirschen, zupft sie von den Stielen und stößt sie mit sammt den Kern nebst ein Paar Nelken und Zimmt in einem Mörsel, läßt sie einige Stunden in einem irdenen Geschirr stehen, preßt sie sodann durch ein leinen Tuch, thut zu einem Maas Saft zwey Maas Wasser, versüßt ihn und verfährt wie bey dem vorigen.

Berbisbeer-Wasser.

Noch ein sehr kühlendes und angenehmes Getränke läßt sich aus dem Saft der Berbisbeere bereiten. Man verfährt ganz damit auf obige Art, nur ist es nöthig, ihrer, obgleich angenehmen Säure wegen, den Zucker beym Versüssen nicht zu schonen. Ein Weinglas alter Muskatenwein unter ein Maas dieses Wassers giebt ihm einen äußerst angenehmen Geschmack.

Außer den erfrischenden Getränken ist es beym großen Thee und auch beym Thee-dansant gewöhnlich, auch Gelées, geschlagenen Rahm, blanc mangés, und wenn es

die

die Jahreszeit mit sich bringt, glacirte Früchte zu serviren. Man wird hier von allen das Auserlesenste und durchgängig Beliebteste finden.

Crême foueté.

Geschlagner Rahm, oder Sahne.

Man thut in einem irdenen Asch, so viel man nöthig zu haben glaubt, frischen, süßen Rahm, thut einen Löffel voll doppelt abgezogenes Orangen-Blüthwasser und etwas gestoßenen Zucker dazu, und schlägt ihn zu Schaum. Dieser Schaum nun wird mit einem Schaumlöffel behutsam auf ein Haarsieb gethan, unter welches man eine Porzellainschüssel setzt, damit der abtröpfende Rahm hinein fallen kann. Dieser wird wieder in den Asch gegossen, und so verfährt man fort, bis er sämmtlich zu Schaum ist; doch muß man ihn, so oft man frischen dazu thut, unter einander rühren; alsdann wird er pyramidenförmig auf die Schüssel dreßirt und an einen kühlen Ort gesetzt, damit er bis zum Serviren frisch bleibe. Man garnirt die Schüssel mit Meraingues oder Biscuits.

Geschlagnen sauern Rahm.

Man nimmt drey Nösel dicken sauern Rahm, der aber nicht bitter schmecken darf, thut acht Loth gestoßnen Zucker dazu, und schlägt ihn zu einem dicken Schaum, wozu man eine gute Viertelstunde Zeit braucht. Man darf den dicken Rahm nicht zu lange schlagen, weil er leicht butterig wird. Man servirt ihn wie den Vorhergehenden.

Crême Vierge.

Man thut sechs Loth gestoßnen Zucker in drey Nösel süßen Rahm, und läßt solchen unter beständigem Umrühren bis auf ein Maas einkochen, thut alsdann das zu Schnee geschlagene Weiße von drey Eyern dazu, und rührt ihn auf gelindem Feuer so lange, bis er anfängt sich zu verdünnen; alsdann läßt man solchen durch ein nicht allzufeines Haarsieb laufen und in einer Compotschale erkalten.

Crême a la portugaise.

Man nimmt sechs Eyerdottern, rührt nach und nach ein Maas süßen Rahm dazu, und thut ein Viertelpfund Zucker, ein wenig Zimmt und eine Citronen-Schale, so fein wie möglich abgeschält, dazu, läßt dieses so lange unter stetem Umrührem kochen, bis es anfängt dicklich zu werden, alsdann thut man die Citronen-Schale und den Zimmt heraus, und füllt ihn in Schalen.

Crême a la Noaille.

Ein Maas süßer Rahm wird gesotten, und alsdann vier Eßlöffel voll feines Mehl und das Abgeriebene einer Citrone auf Zucker dazu gerührt, daß es ein ganz dünner Brey werde. Wenn es erkaltet, thut man vier Loth klar gehackte eingemachte Orangen-Schalen, vier Loth gestoßne bittere Maccaronen, vier Loth Biscuit, das Gelbe von acht Eyern und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eyer dazu, thut solches entweder in eine blecherne Form, welche man vorher mit Butter ausstreicht, oder auch in eine Schale von Porzellain, von welcher man versichert ist, daß sie nicht

springe,

springe, und läßt solche bey gelindem Feuer ohngefähr eine Stunde backen.

Crême à la Vanille.

Man klopft eine Schale Vanille, schneidet sie in kleine Stückchen, und läßt sie mit ein wenig Rahm aufkochen, alsdann thut man solche nebst zwey ganzen Eyern, vier Dottern und ein Viertelpfund Zucker in ein Maas Rahm, und schlägt alles mit dem Schlagbesen wohl durch einander, gießt es durch ein Haarsieb in eine Compotschale, und setzt diese in eine Kasserolle mit kochendem Wasser; doch darf das Wasser nur etwas über die Hälfte der Compotiere reichen. Man deckt das Kasserolle zu, und thut etwas glühende Kohlen auf den Deckel, und läßt es eine gute Viertelstunde ganz langsam kochen.

Crême von Chocolate.

Man reibt ein halbes Pfund Chocolate, und läßt solche in drey Nösel Rahm aufkochen. Wenn dieses wieder kalt geworden, werden zwey ganze Eyer und vier Dottern zu Schaum geschlagen, nebst etwas Zucker darunter gethan, und übrigens wie bey dem Vorhergehenden verfahren.

Bagatelles.

Man schlägt ein Maas süßen Rahm zu Schnee, wie bey dem Crême foueté beschrieben worden, besprengt ein Viertelpfund leichten Biscuit mit Maraschino, doch so, daß er durch und durch feucht wird, thut alsdann eine Schicht Biscuit in eine Compotschale, und bedeckt solche mit geschlagenen Rahm, und fährt damit fort, bis beides

alle ist, doch muß der geschlagene Rahm die Schale bedecken.

Oeufs a la Neige.

Eyer-Schnee.

Man schlägt das Weiße von zehn Eyern zu einem steifen Schnee, und thut alsdann ein Viertelpfund gestoßenen Zucker mit etwas getrockneten Orangenblüthen oder abgeriebener Zitronen-Schale dazu, alsdann wird ein Maas Milch in einen Topf oder Kasserolle, welches wenigstens zwey Maas hält, gesotten, der Eyerschnee löffelweise behutsam hinein gethan und das Feuer weggenommen, damit er nur zitternd kocht. Nach einigen Minuten wendet man ihn um, und richtet ihn alsdann mit einem Schaumlöffel an. Die Milch, worinne der Eyerschnee gekocht worden, wird mit den zehn Eyerdottern ablegirt, das heißt, die Dottern werden mit etwas kalter Milch, und wenn man will, mit einigen Löffeln voll Rosen- oder Orangenblüthwasser recht klar gequirlt, in die kochende Milch gerührt, und unter beständigen Quirlen so lange auf dem Feuer gelassen, bis solche anfängt dicklich zu werden, (man darf sie aber nicht kochen lassen), alsdann läßt man sie kalt werden, und richtet sie über den Eyerschnee an.

Blanc Mangé.

Man stößt und zupft drey Loth Hausenblase recht zart, und kocht solche mit einem Maas Wasser bis auf ein halb Nösel ein. Ein halb Pfund süße Mandeln und ein Loth bittere werden abgezogen, mit ein wenig Rahm recht fein

gesto-

gestoßen, und nebst einem Maas süßen Rahm unter die gekochte Hausenblase gethan. Man versüßt sie mit zehn bis zwölf Loth Zucker, läßt alles kochend heiß werden, und drückt es durch eine Serviette, füllt es in Formen oder Schalen, und läßt es an einem kühlen Ort geliren.

Blanc Mangé von Lambertsnüssen.

Dieses wird ganz auf dieselbe Art gemacht. Beide Sorten müssen so weiß wie Schnee aussehen, und daher auf das sauberste zubereitet werden, auch hat man darauf zu sehen, daß die Hausenblase recht weiß und hell aussieht.

Zitronen-Gelee.

Drey Viertelpfund geraspeltes Hirschhorn wird recht rein abgewaschen und in drey Nösel Wasser ganz langsam drey bis vier Stunden gekocht, alsdann durch ein Haarsieb passirt, wo es ohngefähr noch ein Maas bleibt. Man thut ein halbes Pfund Zucker, worauf drey Zitronen abgerieben, und drey zu Schnee geschlagene Eyerweiß dazu, und läßt es bey gelindem Feuer noch einmal aufwallen. Hierauf nimmt man es vom Feuer weg, und thut ein Nösel Rhein- oder Franzwein nebst dem Saft von sechs Zitronen dazu. Eine nicht zu dichte Serviette, welche man vorher noch einmal in kaltem Wasser auswäscht, damit sie allen Seifengeschmack verliere, wird an die vier Beine eines umgewendeten Stuhls befestigt, ein porzellainen Geschirr darunter gesetzt, und das Gelee noch heiß auf diese Serviette gegossen. Da es bey dem ersten Mal Durchlaufen selten ganz hell wird, so muß man es zwey- auch dreymal wie-

derholt durchlaufen lassen. Sollte es während dessen zu steif werden, so kann man es ein wenig wärmen. Beym letztenmal Durchlaufen muß man es sogleich in die Schale oder Form, worinne man es aufsetzen will, laufen lassen. Wenn man alles, wie es hier vorgeschrieben ist, beobachtet, so muß das Gelee so durchsichtig und hell wie Rheinwein seyn.

Gelee von Pomme de Sinen.

Zwey schöne Pomme de Sinen werden auf Zucker abgerieben und nebst dem Saft von vier Zitronen unter das auf obige Art gekochte und mit dem Zucker abgeklärte Hirschhorn gethan. Statt des Rheinweins nimmt man ein Nösel guten Mallaga oder Muskatenwein. Uebrigens bleibt das Verfahren wie bey dem Zitronen-Gelee.

Punsch-Gelee.

Auch dieses Gelee wird wie das Zitronen-Gelee behandelt, nur muß man das Hirschhorn mit zwey Maas Wasser statt drey Nösel ansetzen, damit man etwas mehr Flüssigkeit erhält, um den hier fehlenden Wein zu ersetzen, denn statt diesen wird, wenn das Geele vom Feuer kömmt, ein halb Nösel Arak dazu gegossen, auch muß statt einem halben Pfund drey Viertelpfund Zucker genommen werden.

Erdbeer-Geele.

Drey Viertelpfund Hirschhorn wird auf bewußte Art nur mit einem Maas Wasser gekocht, damit es noch consistenter werde, wie zu dem vorigen Gelee. Drey Nösel reife Wald-Erdbeeren werden mit ein wenig Wasser auf ei-

nem

nem gelinden Feuer etwas gekocht, alsdann läßt man solche durch ein Haarsieb laufen, doch dürfen sie nicht durchgedrückt werden. Alsdann wird dieser Saft zu dem durchpassirten Hirschhorn gegossen, drey Eyerweiß zu Schnee geschlagen und darunter gethan und auf dem Feuer einmal aufwallen lassen. Hierauf wird es zurük gesetzt, ein halbes Pfund Zucker, der Saft von zwey Zitronen und ein Nösel süßer Wein dazu gethan und wie gewöhnlich durch eine Serviette passirt.

Kirsch-Gelee.

Wird wie das Erdbeer-Gelee gemacht. Man wählt hierzu recht reife Sauerkirschen, stößt die Kern, und kocht sie zugleich mit den Kirschen auf, und verfährt übrigens ganz wie bey den Erdbeeren.

Rosen-Gelee.

Dieses ist zwar ein sehr einfaches aber äußerst wohlschmeckendes Gelee. Man thut zu dem Hirschhorn, welches, wie bey den Erdbeer-Gelee gemeldet worden, mit einem Maas Wasser gekocht wird, ein Loth Tournisol, und läßt es mit dem geschlagenen Eyweiß und Zucker einmal aufwallen, davon es eine schöne Röthe bekömmt. Man thut es alsdann vom Feuer, und thut ein halb Nösel von dem besten Rosenwasser nebst dem Saft von sechs Zitronen und einem Nösel Rheinwein dazu, und verfährt auf mehr beschriebene Art.

Glasirte Früchte.

Glasirte oder überzogene Johannisbeere.

Man sucht, so viel man nöthig hat, rechte schöne reife Trauben, sowohl weiße als rothe aus, wäscht solche, und läßt sie auf einem Sieb wieder trocken werden, schwenkt sie in einem etwas großen Geschirr mit ein wenig geschlagenen Eyweiß herum, so, daß solche überall von dem Eyweiß angefeuchtet werden, hierauf wird fein gestoßener und gesiebter Kanarienzucker in einem Kasserolle recht heiß gemacht, und die Johannisbeer-Trauben nach und nach darinne herum geschwenkt, (denn man darf nicht zu viel auf einmal hinein thun), die nun ganz mit weißem Zucker überpudert scheinen. Man legt sie auf ein Sieb, und läßt sie trocken werden.

Glasirte Kirschen.

Die Kirschen werden an den Stielen verschnitten, gewaschen, und auf die nämliche Art behandelt.

Glasirte Erdbeere.

Die in frischem Wasser gewaschenen und auf einem Sieb wohl getrockneten Garten-Erdbeere werden in ganz dünnen geläutertem Zucker herum geschwenkt. Man muß diesen statt des Eyweißes wegen ihrer größern Feuchtigkeit wählen. Uebrigens verfährt man auf obige Art.

Gla-

Glasirte Maronen.

Hierzu wird ein Pfund Zucker zum Bruch gekocht. Man nimmt nemlich ein Pfund feinen Rafinat und ein Nösel Brunnenwasser, läutert ihn mit ein wenig Eyweiß, und kocht ihn bey starkem Feuer in einem kupfernen unverzinnten Kasserolle. Die Probe, ob der Zucker gut sey, wird auf folgende Art gemacht.

Man nimmt einen glatten Stock, taucht solchen erst in kaltes Wasser, dann in den Zucker, und geschwind wieder in das Wasser, alsdann probirt man ihn zwischen den Zähnen, wenn er kracht und sich nicht zähe an die Zähne hängt, so ist er gut; alsdann drückt man einige Tropfen Zitronensaft hinein, und glasirt die Maronen damit. Die Maronen werden vorher leicht gebraten, geschält, und an hölzerne Spießchen gesteckt. Man dunkt sie in den Zucker, läßt sie abtröpfeln, und dreht sie so lange ganz langsam herum, bis sie ein wenig erkaltet. Wenn der Zucker anfängt kalt zu werden, so muß man ihn unter öftern Herumschütteln wärmen.

Feine Backwerke.

Nachstehende Backwerke, welche sich durch ihren Wohlgeschmack und schönes Ansehen ganz dazu eignen, einem vornehmen Zirkel servirt zu werden, können sämtlich in jeder gewöhnlichen Bratröhre, wenn selbige nur mit einem Rost oder Unterschied von Blech versehen ist, mit gehöriger Aufmerksamkeit gebacken werden. Ich werde bey jeder Sorte den Grad der Hitze bestimmen, und überhaupt

haupt alles so deutlich wie nur möglich machen, nur bitte ich um Verzeihung, wenn manche unvermeidliche Wiederholung vorfallen sollte.

Portugiesische Kuchen.

Man läßt ein Pfund frische Butter langsam zergehen, rühret nach und nach fünf ganze Eyer und vier Eyergelb nebst drey Viertel Pfund fein gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter. Wenn die Masse anfängt unter dem Rühren schaumig zu werden, rührt man ein Pfund weißes, trocknes, fein gesiebtes Mehl nach und nach darunter, dann werden kleine Blechformen, wie man solche gewöhnlich zu Pastetchen nimmt, mit zerlassener Butter vermittelst eines Pinsels leicht bestrichen, mit der Masse halb angefüllt, auf ein Backblech gesetzt, und eine halbe Stunde bey gelindem Feuer gebacken.

Sandtörtchen.

Dieses Backwerk hat viel ähnliches in der Bereitung mit dem vorigen, ist aber deswegen doch von ganz verschiedenem Geschmack. Man läßt ein Pfund frische Butter zerschmelzen, rühret nach und nach zwölf Eyergelb, das Abgeriebene einer Zitrone und ein Pfund fein gesiebten Zucker darunter. Das Eyweiß wird in einem Kessel oder Reibasch mit einem gewöhnlichen Schlagbesen von geschältem Birkenreisig zu einem steifen Schaum geschlagen und unter die Masse gethan, zuletzt ein Pfund Mehl löffelweis darunter gerührt. Man bedient sich der nämlichen Formen, und verfährt bey dem Backen ganz so wie bey dem vorigen. Jede dieser Massen giebt wenigstens sechzig bis siebenzig Förmchen von gewöhnlicher Größe.

Anis-

Anis-Ströţel.

Vier ganze Eyer und acht Eyergelb werden in einem Kessel oder Asch mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker gut abgerührt, etwas gelesener und nach dem Waschen getrockneter Anis darunter gethan, ein Pfund von dem feinsten trockensten Mehl (denn von diesem hängt vorzüglich die Güte dieses Backwerks ab) wird nach und nach darunter gerührt. Ein gewöhnliches Backblech wird mit Butter leicht bestrichen, die Masse in etlichen, ohngefähr drey quer Finger breiten Striemen mit einem Löffel darauf gesetzt, mit einem breiten Messer so viel wie möglich die Höhe der Masse egal gemacht, und alsdann dreyviertel Stunden bey gelindem Feuer gebacken, wobey man zu beobachten hat: daß man das Backblech nach einer halben Stunde, aber nicht eher, umdrehen muß, so daß die Seite, welche die vorderste war, nach hinten zu stehen kommt. Dieses nemliche muß bey allen Backwerken, die auf einem Blech gebacken werden, geschehen; denn nie kann einer Back- oder Bratröhre ganz egale Hitze durch das Feuer mitgetheilt werden, weil dieses immer mehr nach der Hinterseite zieht. Wenn man dieses alles genau beobachtet, und die Ströţel nach der vorgeschriebenen Zeit heraus nimmt, so müssen diese oben ganz glatt und glasirt wie Biscuit aussehen und dürfen nicht aufgesprungen seyn. Man schneidet sie noch warm von den Blech ab, und nachdem sie erkaltet, schneidet man solche quer durch, in Ströţel von beliebiger Dicke, legt solche auf Papier und röstet sie in der Röhre schön goldgelb. Diese Ströţel halten sich wie Zwieback mehrere Wochen.

Gateaux a la Princesse.

Prinzessen-Törtchen.

Man zerläßt ein Pfund frische Butter, und rühret solche mit zwölf Eyergelb und ein Pfund fein gestoßenem Zucker recht schaumig, ein halb Pfund süße Mandeln werden mit etwas Eyweiß in einem Mörsel recht zart gestoßen, und nebst der abgeriebenen Schale von sechs Zitronen, zwey Loth gestoßenem Zimmt, sechs Würznelken, eine halbe Quente Kardemomen und ein Pfund gutem trocknen Mehls darunter gerührt und zuletzt von vier Eyern das Weiße zu Schnee geschlagen und darunter gethan. Das Backblech wird mit Papier belegt, und die Masse mit einem Löffel in kleine Häufchen von der Größe eines harten Gulden, doch nicht zu enge an einander darauf gesetzt, mit zerschlagenem Eyweiß mit einem Pinsel leicht bestrichen, mit Zucker und fein gehackten Mandeln bestreut und bey gelinder Hitze anderthalb Viertelstunden gebacken.

Zucker-Brezelchen.

Drey Viertelpfund Butter, ein halb Pfund fein gestoßener Zucker, drey ganze Eyer und von drey Eyern das Gelbe wird auf gewöhnliche Art drey Viertelstunden gerührt, etwas geröstete und fein gehackte Orangenblüthen darunter gethan und diese Masse mit fünf Viertel Pfund des feinsten Weizenmehls auf einer Tafel zu einem Teig gewirkt. Man schlägt solchen in eine Serviette, und läßt ihn an einem kühlen Ort ohngefähr eine Stunde ruhen, dann formiret man kleine Brezeln nach beliebiger Größe davon, belegt das Backblech mit Papier, und bäckt solche bey gelindem Feuer hellgelb.

Man-

Mandel-Brezeln.

Drey Viertelpfund Mehl, ein halb Pfund klarer Zukker, ein halb Pfund mit etwas Orangenblüth-Wasser fein gestoßene süße Mandeln und ein halb Pfund zerlassene frische Butter, wird mit acht ganzen Eyern zu einem Teig gewürkt. Nachdem man solchen eine Stunde ins Kühle gesetzt, werden Brezeln daraus gemacht, auf Papier, welches man mit Butter bestreicht, gelegt, mit Eyweiß bestrichen und mit gröblich zerstoßenem Zucker bestreuet. Mit dem Backen wird wie bey vorigem verfahren.

Petit Choux.

Man gießet in eine Kasserolle ein Nösel Wasser, thut dazu ein halb Pfund Butter, sechs Loth Zucker, das Gelbe von einer Zitrone, läßt es einigemal stark aufkochen, und rührt alsdann auf gelindem Feuer drey Viertelpfund feines Mehl darunter, und fährt mit dem Rühren so lange fort, bis sich der Teig sowohl von dem Kasseroll als Löffel ablöset; alsdann thut man solchen in ein irdenes Gefäß, und wenn er hinlänglich abgekühlt ist, rührt man vier ganze, und nachdem die Größe der Eyer, vier oder fünf Dottern darunter. Man setzt mit dem Löffel runde Häufchen in der Größe eines halben Eyes auf das Blech, bestreicht solche mit Eyergelb, welches man mit Wasser verdünnt, und bäckt solche in einer mittelmäßig heißen Röhre, damit sie gut in die Höhe gehen, eine Stunde. Sie müssen oben aufgesprungen und von schöner hochgelber Farbe seyn. Noch ist zu merken, daß das Blech weder gedreht noch verrückt werden darf.

Petit Choux farcirt.

Die Petit Choux werden ganz auf obige Art gemacht und gebacken, alsdann wird mit einem feinen Messer ein Einschnitt in die Quere gemacht; doch so, daß das Obertheil noch mit dem Untern zusammen hängt. Man thut in diese Oeffnung mit einem kleinen Löffel eingemachte Himbeere, Johannisbeere, Kirschen, auch Aepfelmarmelade oder folgenden Wein-Crême.

Wein-Crême zu Petit Choux.

Man thut ein Nösel Rheinwein in ein Kasserolle nebst ein Viertelpfund Zucker und dem Abgeriebenen einer Zitrone, schlägt fünf ganze Eyer und fünf Dottern hinein, und schlägt solche mit dem Schlagbesen so lange, bis alles in einem dicken Schaum in die Höhe steigt, alsdann nimmt man es augenblicklich vom Feuer, damit es nicht koche, und läßt den Crême erst abkühlen, ehe man den Petit Choux damit farcirt.

Gateaux d'Eveque.

Ein Pfund abgeklärte Butter wird in einem Asch mit fünfzig Eyergelb recht schaumig gerührt, doch so, daß jede Dotter einzeln nach und nach darunter gerührt wird. Das Abgeriebene einer Zitrone auf Zucker, eine halbe Quente gestoßene Muskaten-Blumen, wird hierauf dazu gethan und zuletzt ein halb Pfund feines Mehl darunter gezogen. Man streicht kleine Förmchen mit Butter, und bäckt sie bey gelindem Feuer. Sie müssen unter dem Backen oben etwas aufspringen.

Rahm-

Rahm- oder Sahnküchelchen.

Ein halb Pfund Butter wird mit vier ganzen Eyern und vier Eyergelb zu Schaum gerührt, etwas Muskaten-Blüthen, ein halb Nösel gu.er Rahm, und zuletzt drey Viertelpfund feines Mehl nach und nach dazu gethan. Diese Masse läßt man ohngefähr eine Stunde an einem kühlen Ort stehen, damit solche kalt und steif wird; dann nimmt man sie auf die Tafel, und sollte sie noch zu flüssig seyn, so kann man noch ein wenig Mehl darunter arbeiten, bis sie sich mit dem Backwelger so dick wie ein Messerrücken austreiben läßt. Alsdann sticht man mit einem blechernen Ausstecher runde Küchelchen, ohngefähr noch einmal so groß wie ein Laubthaler daraus, bestreicht sie mit etwas Rahm und Eyerdotter, legt solche auf ein mit Butterpapier belegtes Blech, und bäckt sie hitzig. Sie müssen auflaufen und hohl werden. Sobald sie aus der Röhre kommen, bestreut man solche mit Zucker und Zimmt.

Zuckerdeutchen.

Man wiegt fünf Eyer schwer gestoßenen Zucker, thut solchen nebst dem Abgeriebenen einer Zitrone in eine Schale, und rührt nach und nach die fünf Eyer darunter, und zuletzt so viel, als drey Eyer schwer, feines Mehl. Man bestreicht ein Backblech mit Butter, und setzt die Masse mit einem Eßlöffel in Häufchen darauf, welche man nachher so egal wie möglich ausbreitet, daß die Masse ohngefähr eines Messerrücken dick verbleibt. Man bäckt sie hierauf ohngefähr eine Viertelstunde bey etwas stärkerer Hitze als zum Biscuit, schneidet dann die, welche gut sind, von

dem

dem Blech ab, und drehet, noch warm, kleine Deuthen daraus, während die Uebrigen in der Röhre noch gar backen.

Londner Kümmel-Küchelchen.

Man nimmt drey Viertelpfund Mehl und ein halb Pfund gestoßenen Zucker auf eine Backtafel, rühret es mit einem ganzen Ey und einem Eygelb zusammen, als wenn man Nudeln machen wollte, pflückt ein halb Pfund Butter in Stückchen darunter, thut ein Loth gewaschenen und wieder getrockneten reinen Kümmel dazu, und arbeitet es zu einem Teig. Diesen nun treibt man Messerrücken dick, jedoch so egal wie möglich aus, schneidet mit dem Backrädchen viereckigte Küchelchen von der Breite eines Kartenblatts daraus, thut solche auf ein mit Papier belegtes Backblech, und bäckt solche eine gute Viertelstunde bey mäßiger Hitze, bis sie schön goldgelb sind.

Flott-Küchelchen.

Ein Pfund Mehl und ein Viertelpfund gestoßener Zukker wird mit zwey ganzen Eyern und zwey Eyergelb und einem Quartierchen süßen Rahm oder Sahne auf oben beschriebene Art zusammen gerührt, ein halb Pfund ausgewaschene Butter dazu gepflückt, das Abgeriebene einer Zitrone und etwas Muskatnuß dazu gethan und auf obige Art zu einem Teig gearbeitet; alsdann treibt man diesen eines Messerrücken dick aus, sticht mit einem Ausstecher runde Küchelchen daraus, welche man mit zerlassener Butter bestreicht, mit, zu gleichen Theilen, gestoßenem Zimmt und Zucker dick bestreut und dann auf einem mit Papier belegten Blech, wie die Kümmel-Küchelchen bäckt.

Maza-

Mazarines.

Man stößt ein halb Pfund geschälte Mandeln mit zwey ganzen Eyern, rührt ein Pfund ungesalzte Butter mit zwölf Eygelb zu Schaum, thut drey Viertelpfund gestoßenen Zucker, vier Loth klein geschnittenen Cedronat, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Nösel sauern Rahm nebst einem Pfund Mehl darunter, rührt dieses unter die gestoßenen Mandeln, schlägt das Weiße von den zwölf Eyern zu Schnee, und rührt es ebenfalls darunter, füllt sie in Formen, die vorher mit Butter bestrichen sind, und bäckt sie bey gelindem Feuer.

Hannöverische Küchelchen.
Cateaux a la Madeleine.

Man rührt ein Pfund gut abgeklärte Butter und ein Pfund fein gestoßenen Zucker mit sechszehn Eyergelb zu Schaum, thut das Abgeriebene einer Zitrone dazu, und rührt nun erstlich zwölf Loth als die Hälfte des gehörigen Mehls und eben so die Hälfte der zu Schnee geschlagenen sechszehn Eyweiß langsam darunter, alsdann nimmt man die übrigen zwölf Loth Mehl, rührt sie darunter, und zuletzt die andere Hälfte des Eyerschnees. Dieses Verfahren ist unumgänglich nöthig. Diese Masse füllt man entweder in papierne Kapseln wie den Biscuit, oder auch in blecherne von der nämlichen Form; jedoch dürfen beide nur halb voll gemacht und letztere mit Butter leicht ausgestrichen werden, denn die Masse steigt. Dieses Backwerk wird bey mäßiger Hitze ohngefähr drey Viertelstunden gebacken, und wo möglich die Röhre in dieser Zeit nicht geöffnet.

Wein-Hippchen. Tourons.

Von vierzehn Eyern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, alsdann ein Pfund Zucker gestoßen, worauf man vorher das Gelbe einer Zitrone abgerieben hat, und zuletzt drey Viertelpfund feines Mehl nach und nach darunter gerührt, auch sechs bis acht Tropfen feines Bergamotöl darunter gethan. Diese Masse wird in zwey fingerbreiten Striemen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, und eine Viertelstunde rasch gebacken, alsdann abgeschnitten und noch warm über einen Finger dicken runden Stock gewickelt, wie ein gerollter Hobelspahn.

Anis-Küchelchen.

Man schlägt oder quirlt sieben ganze Eyer in einem Topf recht klar, thut ein Pfund gestoßenen Zucker und das Abgeriebene einer Zitrone dazu, und schlägt oder quirlt dieses so lange, bis die Masse anfängt steif zu werden, alsdann thut man etwas gereinigten Anis und ein Pfund ganz feines Mehl nach und nach darunter. Ein Backblech wird mit zerlassener Butter leicht bestrichen, die Masse mit einem Löffel in kleinen Häufchen darauf gesetzt und eine reichliche Viertelstunde langsam gebacken. Wenn solche oben eine weiße Glasur bekommen, dann sind sie gut. Sie dürfen nicht sehr aus einander laufen noch aufspringen, sondern aussehen wie Champignons, von der Größe eines Laubthalers. Wenn man solche vor dem Backen einige Stunden an einem trockenen mäßig warmen Ort kann stehen lassen, so bekommen sie eine schöne Glasur.

Berlans.

So viel Butter als sechs Eyer schwer sind, gestoßner Zucker, an Gewicht eben so viel, wird mit sechs Eyerdottern recht schaumig gerührt, etwas fein gehackter Cedronat und Orangen-Schale, so wie die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter gethan, alsdann von sechs Eyern das Weiße zu Schnee geschlagen und zuletzt fünfviertel Pfund feines Mehl darunter gerührt. Diese Masse wird mit einem Löffel aus dem Kasserolle oder Asch ausgestochen und auf einer mit Mehl bestreuten Tafel in Fingerdicke Walzen gerollt, in ohngefähr vier Zoll lange Stückchen geschnitten und runde Ringel davon auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, und wie Anis-Küchelchen gebacken.

Berliner Zuckerbogen.

Ein Pfund Zucker, ein Pfund feines Mehl wird mit sechs ganzen Eyern zu einer Masse wie zu Anis-Küchelchen gearbeitet und etwas Zitronenschale und Orangenblüthen darunter gethan. Diese Masse wird auf Butterpapier einen guten Messerrücken dick gestrichen, eine Viertelstunde langsam gebacken, dann in drey Fingerbreite Striemen geschnitten und noch warm über ein rundes Holz von der Dicke einer starken Wachskerze gebogen.

Maltheser-Kuchen. Gâteau de Malthe.

Ein halb Pfund schöne süße Mandeln werden mit etwas Eyerweis recht zart gestoßen, alsdann nebst einem halben Pfund gestoßenen Zucker mit sechszehn Eyergelb eine halbe Stunde recht gut gerührt, die abgeriebene Schale einer Zi-

trone und vier Loth zerlassene Butter dazu gethan, zuletzt ein halb Pfund feines Mehl und das von acht Eyern zu Schnee geschlagene Eyerweis langsam darunter gerührt, und in gewöhnlichen kleinen Formen eine halbe Stunde langsam gebacken.

Zitronen-Küchelchen.

Ein Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Butter und ein halb Pfund Zucker, worauf sechs Zitronen abgerieben, werden mit zwey ganzen Eyern und zwey Eyergelb zu einem Teig angerieben, dann ausgetrieben und mit einem Ausste-cher Küchelchen daraus gestochen, welche man mit Eyweis bestreicht und mit Zucker bestreut. Man bäckt solche bey gelindem Feuer eine Viertelstunde auf einem mit Papier be-legten Blech.

Kleine Königskuchen.

Ein halb Pfund Butter wird mit sechs Eyergelb zu Schaum gerührt, zwölf Loth Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben worden, nebst einem halben Pfund feinem Mehl nach und nach darunter gerührt, ein viertel Pfund kleine Rosinen dazu gethan und zuletzt von sechs Eyern das Weiße zu Schnee geschlagen darunter gerührt. Man streicht kleine Formen mit Butter aus, füllt solche mit der Masse etwas über die Hälfte an und läßt sie eine halbe Stunde langsam backen.

Butter-Kringel.

Drey viertel Pfund Butter wird mit sechs Eyergelb zu Schaum gerührt, alsdann drey viertel Pfund gestoßner Zuk-

ker und ein Pfund feines Mehl Löffelweis darunter gerührt, nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Das Weiße der sechs Eyer wird zu Schnee geschlagen und ohngefähr die Hälfte davon unter die Masse gezogen. Man formirt runde Ringel von beliebiger Größe daraus, und bäckt sie auf mit Butter bestrichenem Papier. Vorher bestreicht man solche mit dem übrigen Eyerschaum, worin man etwas klaren Zucker thut.

Mandel-Kollatschen.

Ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Zucker, vier Loth bittere Mandeln, welche man mit etwas Eyerweiß recht zart gestoßen hat, vier ganze Eyer und das Abgeriebene einer Zitrone wird zusammen eine halbe Stunde gut gerührt, daß es recht schaumig wird, alsdann dreyviertel Pfund feines Mehl darunter gezogen. Von dieser Masse werden Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit länglich geschnittenen Mandeln bestreuet und eine halbe Stunde langsam gebacken.

Butter-Kollatschen.

Ein Pfund Butter wird mit acht ganzen Eyern und acht Eyerdottern recht schaumig gerührt, alsdann achtzehn Loth Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, und ein Pfund feines Mehl nach und nach dazu gethan, übrigens ganz so verfahren wie bey dem vorigen, und eine halbe Stunde sehr langsam gebacken.

Zucker-Kollatschen.

Ein halb Pfund Butter wird mit eben so viel gestoßenem Zucker, vier ganzen Eyern und drey Eyerdottern zu

Schaum gerührt, das Abgeriebene einer Zitrone dazu gethan, zuletzt zwanzig Loth feines Mehl darunter gezogen, und eben so wie bey dem vorhergehenden verfahren.

Franz-Kollatschen.

Man rührt drey ganze Eyer und drey Dottern mit einem halben Pfund zerlassener Butter und eben so viel gestoßenem Zucker zu Schaum, thut vier Loth recht zart gestoßene bittere Mandeln dazu und zuletzt achtzehn Loth feines Mehl, nach diesem rührt man drey Mundlöffel voll guten Franzbranntwein dazu und verfährt wie oben gemeldet.

Berliner Küchelchen.

Ein Pfund gestoßner Zucker, ein und ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, ein viertel Pfund gestoßene bittere Mandeln, wird mit acht ganzen Eyern und dreyzehn Eyerdottern zu Schaum gerührt, das Abgeriebene von zwey Zitronen dazu gethan, und übrigens wie die Kollatschen gemacht und gebacken.

Savoyer Kuchen.

Ein Pfund gestoßener Zucker, zehn Eyerdottern und zehn ganze Eyer, wird in einem Asch oder Topf eine Stunde geschlagen, ein viertel Pfund fein gestoßene süße Mandeln darunter gethan, wie auch ein viertel Pfund länglicht geschnittene Pistacien, vier Loth Cedronat und Orangenschale und zuletzt drey viertel Pfund feines Mehl. Ein Kasserolle wird mit Butter ausgestrichen, zwey Striefen Papier über das Kreuz hinein gelegt, die Masse darein gethan und zwey Stunden bey gelinder Feuerung gebacken.

Meraingues.

Das Weiße von zwölf Eyern wird zu einem recht steifen Schnee geschagen, dann drey viertel Pfund fein gestoßener und gesiebter Zucker und das Gelbe von einer Zitrone so behutsam wie möglich darunter gerührt, alsdann mit einem Löffel in runde oder ovale Häufchen von der Größe einer welschen Nuß, auf Papier gesetzt, mit gestoßenem Zucker besiebt und äußerst langsam gebacken; doch läßt sich hier keine Zeit bestimmen, denn die Meraingues müssen mehr trocknen als backen, auch kann man statt der abgeriebenen Zitrone eine Quente Vanille, welche man mit etwas Zukker recht fein stößt, dazu thun. Dieses Backwerk hält sich geraume Zeit; doch muß es durchaus an einem warmen trocknen Orte verwahrt werden.

Meraingues Liquide

oder sogenannte Baisers werden ganz auf obige Art gemacht, aber statt des mit Papier belegten Backblechs müssen solche auf einem reinen gehobelten Brete gebacken werden, damit die Hitze mehr von oben wirkt. Sobald sie anfangen Couleur wie der Biscuit zu haben, so thut man solche aus der Röhre, und nimmt mit einem Theelöffel die inwendige noch feuchte Masse heraus und läßt solche bis zu der Zeit wo man serviren will, an einem warmen trocknen Orte stehen und füllt sie alsdann entweder mit Eingemachten oder mit geschlagenem süßen Rahm und legt zwey und zwey zusammen, daß die gebackne Seite heraus kommt; doch müssen sie alsdann sogleich verspeißt werden, weil sie sich nicht halten.

Wiener Eisbogen.

Ein halb Pfund Zucker wird mit fünf Eyern und dem Abgeriebenen einer Zitrone gut gerührt, ein halb Pfund feines Mehl nach und nach darunter gezogen und alsdann die Masse auf ein mit Butter leicht bestrichenes Backblech eines guten Messerrückens dick gestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln bestreut und langsam eine gute Viertelstunde gebacken, sodann in drey Finger breiten Striemen noch heiß abgeschnitten und geschwind über ein rundes Holz gebogen, ehe sie erkalten, sonst springen sie.

Mandel-Spähne.

Dreyviertel Pfund süße und ein viertel Pfund bittere Mandeln werden mit vier-Eyerweiß recht klar gestoßen und mit dreyviertel Pfund gestoßnem Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, nebst dem Schnee von sechs Eyern gut unter einander gerührt. Ein Backblech wird mit Butter leicht bestrichen, die Masse eines Messerrückens dick darauf gesetzt, mit etwas gehackten Pistacien bestreut und bey sehr mäßiger Hitze gebacken, dann in Finger breiten Striemen heiß abgeschnitten und über einen runden Stock gewickelt, um diesem Backwerk die Gestalt eines Hobelspahns zu geben,

---

Tourten.

Mandel-Tourte.

Man nehme zwanzig Eyer, und von diesen bediene man sich vier Eyweiß, um ein Pfund geschälte Mandeln, worun-

ter vier Loth bittere sind, (und welche, wohl gemerkt, nach dem Schälen wieder getrocknet werden müssen), recht fein zu stoßen, alsdann thut man solche in einen Reibasch nebst einem halben Pfund gestoßnem Zucker, dem Abgeriebenen einer Zitrone oder etwas trocknen Orangenblüthen und rührt die achtzehn Eyergelb darunter. Nachdem diese Masse beynahe eine Stunde gerührt worden, thut man das zu Schnee geschlagene Eyweiß, nebst acht Loth feiner Semmelkrume dazu, rührt es langsam darunter und füllt solche in eine mit Butter ausgestrichene gewöhnliche Tourtenform und bäckt sie zwey Stunden bey mittelmäßigem Feuer. Um sich zu überzeugen, ob die Tourte ausgebacken sey, macht man die Probe folgendermaßen: Man sticht mit einem dünnen geschälten Hölzchen auf zwey Seiten in die Mitte der Tourte, und zieht alsdann das Hölzchen durch die Finger. Wenn es noch teigig und klebrig ist, so läßt man sie noch ein wenig stehen, thut sodann einen Bogen Papier auf ein umgewendetes Haarsieb, stürzt die Tourte darauf und läßt sie kalt werden, legt wieder einen Bogen Papier darauf, stürzt auf das äußere Theil eines Haarsiebes die Tourte, und setzt solche noch ein wenig in die Röhre.

Tourte d'Avellines. Tourte von Lambertsnüssen.

Wird ganz auf dieselbe Art gemacht, nur müssen die Lambertsnüß-Kern ein Weilchen in die Röhre gelegt werden, damit die braune Rinde abspringe und dann nochmals geröstet werden.

Biscuit-Tourte.

Ein Pfund gestoßener Zucker wird mit achtzehn Eyerdottern so lange gerührt, bis es weiß und schaumig ist.

Man

Man thut hierauf das Abgeriebene einer Zitrone dazu, und rührt nach und nach ein Pfund feines wohl getrocknetes und gesiebtes Mehl darunter. Das Weiße der Eyer wird zu starkem Schnee geschlagen und ebenfalls darunter gerührt; doch ist zu bemerken, daß man erst die Hälfte des Mehls, dann die Hälfte des Eyerschnees, und hernach die zweite Hälfte des Mehls, und leztlich den übrigen Eyerschnee darunter rühren muß. Auch kann man statt des gewöhnlichen Mehls Stärkmehl oder Kartoffelmehl nehmen, weil dieses aber spröder ist, so darf man nur drey viertel Pfund statt eines ganzen Pfundes nehmen, auch muß alsdann der Saft einer Zitrone unter die Masse gedrückt werden. Bey dem Backen verfährt man eben so wie bey der Mandeltourte.

Wiener=Biscuit.

Man rührt in einem irdenen Geschirr ein Pfund ganz feinen Zucker mit sechszehn Eyerdottern und dem Abgeriebenen einer Zitrone eine gute Stunde, drückt dann von einer halben Zitrone den Saft dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde; dann wird von vierzehn Eyerweiß ein steifer Schnee geschlagen und langsam unter die Masse gezogen, zulezt acht und zwanzig Loth feiner Puder darunter gerührt, eine gewöhnliche Tourtenform leicht mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt, doch darf die Form nur halb voll seyn, und sehr langsam gebacken werden. Wenn die Tourte zwey Querfinger über die Form steigt und oben etwas aufspringt, so ist sie nach Wunsch.

Chocolaten=Tourte.

Man stoße ein Pfund geschälte Mandeln mit vier ganzen Eyern recht zart, reibe zwölf Loth gute Chocolate auf

einem Reibeisen, schlage das Weiße von achtzehn Eyern zu Schnee, thue das Gelbe nebst dreyviertel Pfund gestoßenem Zucker dazu, und schlage es noch ein kleines Weilchen. Alsdann rührt man diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln und Chocolate, damit es nicht klümpricht wird, thut noch zwey bis drey Eßlöffel voll gesiebtes Mehl und ein halb Loth gestoßenen Zimmt dazu, und füllt sie in die mit Butter ausgestrichene Form.

Brod-Tourte.

Man schneidet wohlgebackenes schwarzes Brod in dünne Scheiben, trocknet solche in der Röhre, damit sie sich stoßen und durch ein Haarsieb sieben lassen. Von diesem durchgesiebten Brod wiegt man dreyviertel Pfund; ein viertel Pfund Mandeln werden mit der Schale gestoßen und durch einen Durchschlag mit engen Löchern gerieben, alsdann rührt man zwanzig Eyerdottern mit dreyviertel Pfund gestoßenem Zucker zu Schaum, thut dann die Mandeln, zwölf gestossene Würznelken, eine halbe Muskatnuß, ein halb Loth Zimmt, etwas Kardemomen und ein wenig Anis, desgleichen vier Loth eingemachte Orangenschalen und vier Loth geschnittenen Cedronat darunter, und rührt es nebst dem zu steifem Schnee geschlagenen zwanzig Eyerweiß wohl durch einander, und letztlich wird das Brod nach und nach darunter gezogen. Man füllt diese Masse in eine gewöhnliche Tourtenform, und bäckt solche bey gelindem Feuer zwey Stunden wie Biscuit.

Tourte Admirable.

Ein Pfund Mandeln werden recht fein gestoßen und mit einem Pfund fein gesiebten Zucker in einem Kasserolle

auf

auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis sie sich von dem Kasserolle ablösen; alsdann auf die Tafel genommen und eine Hand voll feines Mehl darunter gearbeitet, eine Tourte mit einem Rand daraus gemacht und langsam gebacken. Wenn sie durch und durch hart und gut ist, läßt man sie verkühlen. Unterdessen schlägt man fünf Eyerweiß zu einem recht steifen Schnee, vermischt solchen mit fünf Loth Zucker, und nachdem man die Tourte mit Aprikosen- oder Pfirschen-Marmelade, oder auch mit andern Konfituren gefüllt hat, so streicht man den Eyerschnee darüber, und besiebt solche stark mit Zucker, und läßt sie nochmals ganz langsam backen. Ohngefähr eine gute halbe Stunde ist hinreichend.

Sand-Tourte, oder Gateau de Compiegne.

Ein Pfund wohl abgeklärte Butter wird mit sechszehn Eyerdottern recht schaumig gerührt, wozu eine gute halbe Stunde erforderlich ist, alsdann wird das Abgeriebene einer Zitrone, zwölf gestoßene Nelken, eine halbe Muskatnuß, ein halb Loth Zimmt, ein Pfund gestoßener Zucker und ein Pfund Mehl unter beständigen Rühren nach und nach dazu gethan, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyweiß langsam darunter gezogen.

Um diesem wohlschmeckenden und beliebten Backwerk ein schöneres und weniger gemeines Ansehen zu geben, habe ich mir folgende wohlfeile und mit Beyfall aufgenommene Form machen lassen, welcher man sich auch zu Brod- und Mandeltourten bedienen kann. Diese Form besteht aus neun blechernen viereckigten flachen Kästchen, wovon das Unterste,

als

als das Größte, neun Zoll in Quadrat hat. Sie sind jedes ein Zoll hoch, der Rand ein wenig auswärts gebogen, damit das Backwerk leichter heraus gehe. Jedes der Uebrigen nimmt an Größe etwas ab, so, daß wenn sie angefüllt über einander gesetzt würden, solche eine egyptische Pyramide bilden, und das Letzte, welches die Spitze der Pyramide macht, ist nach diesem Maßstabe dem Klempner leicht zu verfertigen. Zugleich läßt man sich einen Reif von Blech machen, um diese kleine Form in der Röhre auf den spitzigen Theil hinein stellen zu können, daß sie nicht umfalle. Diese Formen werden leicht mit Butter ausgestrichen und beynahe ganz mit der Masse angefüllt, welche nur wenig steigt, alsdann sämtlich neben einander auf ein Backblech gesetzt, doch so, daß zwischen jeder ein kleiner Raum bleibt, und ohngefähr dreyviertel Stunden bey gelindem Feuer gebacken. Man stürzt die Formen noch warm auf Papier, läßt sodann die Tourten verkühlen, bestreicht die obere Seite eines guten Messerrücken mit Marmelade von Kirschen, Johannis- oder Himbeeren, und setzt solche über einander, indem man denen Stellen, welche ein wenig vorspringen, noch nachhilft, indem man den Rand gerade schneidet.

Glasur.

Um sowohl große Tourten als kleinere Backwerke, wie z. B. hannövrische Küchelchen, Kapselbiscuit und dergl. zu glasiren.

Weiße Glace.

Man nimmt, wenn man nur eine Tourte von gewöhnlicher Größe glasiren will, ein viertel Pfund ganz feinen

Kanarienzucker, stößt und siebt solchen durch ein feines Haarsieb, und rührt ihn mit einem Eyweiß und dem Saft einer halben Zitrone zu einem Brey. Je länger man rührt, desto weißer wird die Glasur. Alsdann bestreicht man mit einem Messer die Tourte mit dieser Glace, und belegt sie nach Belieben mit Cedronat, eingemachten Orangenschalen, Reine Claudes, eingemachten Nüssen u. dgl., oder bestreut solche in artigen Figuren mit Nonpareille, (buntem Streuzucker,) und setzt dann die Tourte in eine mäßig warme Röhre, um zu trocknen. Ueberhaupt muß man alles, was man mit Glasur überziehen will, nicht außer der Röhre trocken werden lassen, sonst bekömmt es keinen Glanz, und wird trübe.

Chocolaten-Glace.

Man reibt die Chocolate auf einem Reibeisen recht fein, thut eben so viel fein gestoßenen Zucker dazu, und rühret solche ebenfalls mit Eyweiß zu einem Brey, und darf kein Zitronensaft dazu kommen. Uebrigens verfährt man wie bey vorigem.

Glace a la Rose.

Man rührt den fein gesiebten Kanarienzucker anstatt des Eyweißes mit recht gutem Rosenwasser an, und färbt solchen mit ein wenig Karmin rosenfarb. Diese, so wie die Chocolaten-Glasur wird mehrentheils nur zu kleinem Backwerk gebraucht, auch muß man einige Theelöffel voll zum Flug gekochten Zucker unter diese Glasur thun.

Kapsel-Biscuit.

Man schlägt das Weiße von zwanzig Eyern mit einem Schlagbesen von geschältem Birkenreisig zu starkem Schnee,

thut

thut das Gelbe von diesen zwanzig Eyern nebst einem Pfund gestoßenen Zucker dazu, und schlägt es ohngefähr noch eine viertel Stunde zusammen; rührt alsdann ein Pfund feines wohl getrocknetes und gesiebtes Mehl dazu, und füllt es in die mit Butter leicht bestrichenen Kapseln von der Größe eines Kartenblatts, besiebt sie mit gestoßenem Zucker, und bäckt sie bey mittelmäßigem Feuer ohngefähr anderthalb Viertelstunden. Sobald sie gebacken, thut man solche aus den Formen heraus, und legt sie auf ein Haarsieb oder Papier.

Biscuit a la Portugaise.

Ein halbes Pfund geschälte süße Mandeln werden mit etlichen ganzen Eyern recht zart gestoßen, ein halb Pfund zerlassene Butter wird mit zehn Eyergelb und einem halben Pfund gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt und die gestoßenen Mandeln dazu gethan. Das Weiße der zehn Eyer wird zu starkem Schnee geschlagen und nebst vier Loth feinem Mehl und etwas gestoßenem Zimmt nach und nach darunter gerührt; auch kann man etwas Orangenblüthen oder einige Tropfen Orangenblüth-Oel dazu thun. Diese Masse wird ebenfalls in Kapseln gefüllt, mit Zucker besiebt und wie die vorhergehende gebacken.

Zitronen-Biscuit.

Sechs Stück Zitronen werden auf ein Pfund Zucker abgerieben, der übrige Zucker gestoßen und mit vierzehn Eyerdottern und dreyviertel Pfund Mehl auf gewöhnliche Art zu einer Masse gerührt, zuletzt das Weiße der Eyer zu starkem Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen, nebst

etlichen Tropfen Zitronen-Oel. Diese Masse wird ebenfalls in Kapseln gefüllt, mit gestoßenem Zucker besiebt und wie die vorhergehende gebacken.

Chocolaten-Biscuit.

Zwölf Eyerdottern, ein halb Pfund Zucker und 6 Loth fein gesiebte Chocolate wird eine gute Viertelstunde wie gewöhnlich gerührt, sodann zwölf Loth feines Mehl nach und nach darunter gethan und zuletzt das Weiße der zwölf Eyer zu Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen. Man füllt diese Masse ebenfalls in Kapseln.

Biscuit a l'anglaise.

Ein halb Pfund zerlassene Butter wird mit acht Eyergelb und einem halben Pfund Zucker zu Schaum gerührt, alsdann ein viertel Pfund recht rein gewaschene und wieder gut getrocknete kleine Rosinen (Corinthen) dazu gethan, auch etwas Muscat-Nuß hinein gerieben, das Weiße der acht Eyer zu Schnee geschlagen und nebst einem halben Pfund Mehl langsam darunter gezogen. Man füllt die Masse in Kapseln, besiebt sie mit gestoßnem Zucker und bäckt sie wie die vorigen.

Runde Carlsbader Biscuit.

Man rührt das Gelbe von zwölf Eyern mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker bis es weiß und schaumig wird. Das Weiße der Eyer wird zu Schnee geschlagen und nebst zwölf Loth Stärkenmehl darunter gerührt, alsdann ein Backblech mit Papier belegt, die Masse in Häufchen von der Größe eines halben Eyes darauf gesetzt, mit gestoßenem

Zucker besiebt und eine Viertelstunde bey gelindem Feuer gebacken.

Biscuit la Vanille.

Ein halb Pfund gestoßener Zucker und eine Stange fein gesiebte Vanille wird mit sechs Eyerdottern zu Schaum gerührt, das Weiße der Eyer zu Schnee geschlagen, nebst vier Loth feinem Mehl langsam darunter gezogen und übrigens wie bey obigen verfahren.

Runde englische Biscuit.
Round Caks.

Man nimmt funfzehn Eyer schwer Zucker und eben so viel feines trocknes Mehl, schlägt das Weiße der Eyer zu Schnee, thut die Dottern nebst dem gestoßnen Zucker dazu und schlägt es wohl ab, hernach rührt man das Mehl und etwas ausgelesenen Kümmel dazu, setzt sie wie die vorigen rund auf, besiebt solche mit Zucker und bäckt sie bey gelindem Feuer. Wenn sie kalt sind, so röstet man sie auf der andern Seite, indem man sie umgewendet noch ein Weilchen in die Röhre stellt.

Königs-Kuchen.

Ein halb Pfund süße und vier Loth bittere Mandeln werden mit zwey ganzen Eyern recht zart gestoßen und mit acht und zwanzig Eyerdottern und ein und ein halb Pfund fein gesiebten Zucker ohngefehr eine halbe Stunde recht gut gerührt, alsdann zwey Pfund frische zerlassene Butter nach und nach darunter gethan und noch eine Weile gerührt. Die abgeriebene Schale von zwey Zitronen, ein halb Loth

Zimmt,

Zimmt, eine Quente Muscaten-Blüthen, etwas trockne Orangen-Blüthen, oder statt dessen eine Schote Vanille und ein und ein halb Pfund feines Mehl wird nach und nach dazu gerührt, und zuletzt das Weiße der acht und zwanzig Eyer zu Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen. Zum Backen gehört eine runde blecherne Form mit einem glatten gute drey Querfinger hohen Rande. Diese wird mit Butter leicht ausgestrichen und von der Masse so viel hinein gethan, daß der Boden eines kleinen Fingers dick damit bedeckt wird, alsdann wird diese Form auf eine gewöhnliche kupferne Tourtenpfanne gesetzt, und auf einem nicht allzu hohen Dreyfuß über eine mit Asche untermischte Kohlengluth gesetzt. Oben wird die Form mit einem Deckel von Eisenblech, der um einen Zoll größer wie die Form, und ebenfalls mit einem Rande versehen ist (im Nothfall kann man den umgewendeten Deckel eines Dämpftopfs nehmen), zugedeckt und glühende Kohlen darauf gethan, damit die erste Schicht der Masse sowohl von unten als oben backen kann. Ist diese gar, so wird wieder von der Masse darauf gethan, wie das erste Mal, die Hitze aber unten vermindert, und bey dem dritten Mal Auftragen darf nur noch heiße Asche unter der Tourtenpfanne seyn; oben aber muß solche stets egal erhalten werden, bis der Kuchen durch das wiederholte Auftragen in die Höhe kömmt, denn je höher er kömmt, desto schwächer muß man die Hitze machen, damit jeder Aufguß zwar gut durchbäckt, aber nicht verbrennt. Je mehrmal man auftragen kann, desto schöner wird der Kuchen; nur muß in Obacht genommen werden, daß jedesmal Auftragen gut und egal goldgelb bäckt, denn der Kuchen darf, wenn er zerschnitten wird,

weder

weder talkige noch schwarze Streifen haben, sondern muß wie ein gestreiftes Band aussehen.

Spieß-Kuchen oder Baum-Kuchen.

Die Masse dieses vortrefflichen Backwerks ist fast dieselbe wie die vorhergehende, und nur das Verfahren bey dem Backen ertheilt ihm einen eigenen Wohlgeschmack und gefälliges Ansehen.

Zwey Pfund sehr gute frische Butter wird zu Schaum gerührt und nach und nach dreyßig Eyergelb und anderthalb Pfund gestoßener Zucker, so wie zwey Pfund feines Mehl darunter gezogen und beynahe eine Stunde gerührt, alsdann die abgeriebene Schale von drey Zitronen, ein Loth Zimmt, ein halb Loth Nelken, eine Muscatnuß, eine halbe Quente Muscatenblüthen, vier Loth ganz fein geschnittener Cedronat und das zu Schnee geschlagene Eyweiß dazu gethan. Der Kuchen wird auf folgende Art gebacken: Man nimmt dazu ein drey viertel Ellen langes in Form eines Zuckerhuts oder zugespitzten Kegels gedrehtes büchnes Stück Holz, welches unten fünf und einen halben Zoll breit und oben drey und ein viertel Zoll im Durchschnitt hat, so daß sich der Kegel zwey und einen viertel Zoll verjüngt, oder von unten bis oben abnimmt. Durch die Mitte geht der Länge nach ein Loch, durch welches man einen gewöhnlichen Bratspieß steckt und oben und unten mit hölzernen Keilchen fest verkeilt, doch muß dieses mit Accuratesse geschehen, damit der Kegel nicht schwanken kann, weil sonst der Kuchen nicht egal backen würde. Um diesen Baum oder Kegel schlägt man zwey Bogen weiß Papier, so glatt wie möglich, wickelt Bindfaden ganz fest und dicht darum,

ein Faden an den andern. An beiden Enden des Kegels müssen Stifte eingeschlagen seyn, um die Enden des Fadens fest anzuschleifen; dann legt man den Spieß auf die Böcke zum Feuer, welches von harten, dürren, kleingemachtem Holze seyn muß, damit man es nach Gefallen stark und schwach machen kann. Das Papier läßt man heiß werden und begießt es zuerst mit zerlassener Butter, dann nimmt man etwas von der Masse, und trägt den ersten Guß so egal wie möglich, ohngefähr kleinen Fingers dick, auf. Hierbey muß etwas geschwind gedreht werden, welches man auch bey den übrigen Aufgüssen zu beobachten hat. Unter den Kegel wird eine Bratpfanne gesetzt, damit die ablaufende Masse hineinlaufen kann, welche man dann wieder unter die übrige rührt. Wenn der erste Guß geräth, so bildet er von selbst kleine Zacken, welche immer größer werden und dem Kuchen ein schönes Ansehen geben. Wenn der erste Guß gut egal goldgelb gebacken ist, so wird der zweite eben so aufgetragen, alsdann wird unter die Masse ein Nösel zu Schnee geschlagener saurer Rahm gerührt und mit dem Aufgießen fortgefahren, bis die Masse alle ist, welche man, im Fall solche zu steif würde, nur an die Wärme setzen darf, wo sie gleich wieder flüssig wird. Zuletzt bäckt man den Kuchen blos bey Kohlen und läßt ihn recht austrocknen, begießt ihn einmal mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, doch kann letzterer, wenn der Kuchen ohnedies eine gute Farbe hat, weggelassen werden. Um den Kuchen von dem Kegel zu nehmen, muß derselbe noch so lange am Spieß, doch nicht am Feuer, bleiben, bis man den Bindfaden unter Herumdrehen von

innen herausgewickelt hat. Der Spieß wird alsdenn herausgezogen und der Kuchen hebt sich sehr leicht ab.

NB. Die Person, welche den Kuchen drehet, darf solchen durchaus nicht schläudern, sondern muß immer egal nach dem Feuer zu drehen, außerdem wird der Kuchen nicht egale Stärke bekommen und auch nicht überein backen.

Waffeln und Hohllippen.

Geschlagene Waffeln. Gauffres a la Reine.

Ein halb Pfund zerlassene Butter wird mit zwölf Eyerdottern zu Schaum gerührt, ein viertel Pfund feines Mehl nach und nach darunter gezogen, das Eyweiß zu Schnee geschlagen und nebst einem Nösel dicken sauren Rahm, welchen man ebenfalls zu Schnee schlägt, darunter gethan. Das Waffeleisen wird heiß gemacht, mit einer Speckschwarte ausgestrichen, wieder sauber abgetrocknet und die Waffeln wie gewöhnlich gebacken, doch darf das Eisen nur zur Hälfte mit der Masse angefüllt werden, weil diese steigt. Die Waffeln werden noch warm mit Zucker gut bestreut.

Ordinaire Hefen-Waffeln.

Ein Nösel süßer Rahm oder Sahne wird mit fünf ganzen Eyern, eben so viel Eyerdottern und einem halben Bierglas gute Hefen in einem Topfe wohl durch einander gequirlt, ein Pfund Mehl in eine Schüssel gethan und damit angerührt, drey viertel Pfund zerlassene Butter langsam darunter gerührt, zuletzt zwey Löffel voll guter Franz-

branntwein und etwas Zimmt hinein gethan und wenn es ein wenig aufgegangen ist, wie gewöhnlich gebacken.

Hohllippen.

Vier Loth Butter wird mit zwey Eyern schaumig gerührt, ein viertel Pfund Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, etwas Muscatenblüthen, Zimmt, Anis und Coriander, alles recht fein gestoßen, wird nebst einem halben Pfund feinem Mehl darunter gerührt. Man verdünnt diese Masse mit einem Nösel Rahm, Wein, Milch oder Wasser, und darf solche nicht dicker wie bey Eyerkuchen seyn. Das Hippeneisen wird auf beiden Seiten heiß gemacht und mit Speck bestrichen. Man gießt einen Löffel von der Masse darauf, dreht es etlichemal auf dem Feuer herum, schneidet die herausgetretene Masse mit dem Messer rings herum ab, bäckt sie bey gelindem Feuer hellgelb, und wickelt sie noch warm um einen hölzernen Stock.

Backwerke aus Schmalz.

Sprützgebacknes, oder Sprützkuchen.

Beignet a la trinssure.

Ein Nösel Wasser, ein viertel Pfund Butter, das Gelbe von einer Zitrone auf vier Loth Zucker gerieben, nebst einem Stück Zimmt, läßt man in einem Kasserolle aufkochen, rührt drey viertel Pfund fein gesiebtes Mehl hinein und fährt damit fort, bis der Teig so steif wird, daß er sich vom Kasserolle ablößet, alsdann nimmt man solchen von dem Feuer weg und rührt, nachdem er verkühlt, nach

und nach acht ganze Eyer und vier Dottern hinein. Die Masse wird in eine Sprütze gefüllt und wenn die Schmalzbutter recht heiß ist, so drückt man die Kuchen in die Runde hinein, bäckt sie schön hellgelb, legt sie auf Papier und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Schneeballen.

Hierzu wird ganz dieselbe Masse verfertigt, aber anstatt den Teig durch die Sprütze zu treiben, taucht man einen Löffel in die heiße Schmalzbutter und sticht damit so viel wie eine welsche Nuß von der Masse aus und bäckt sie in dem Schmalze unter öftern Herumrütteln, damit dieses nicht verbrenne, so geschwind wie möglich aus, und bestreut sie noch heiß mit Zucker und Zimmt.

Zucker-Strauben.

Man thut ein halbes Pfund feines Mehl und sechs Loth gestoßenen Zucker in ein irdenes Geschirr und rühre nach und nach das Weiße von zehn Eyern und ein wenig Wein dazu, doch darf es nicht zu stark gerührt werden, damit es nicht schäumt. Dann läßt man diese Masse durch einen Trichter mit einer engen Dille in heißes Schmalz laufen, wodurch runde Strauben formirt werden. Wenn sie gar sind, biegt man solche über ein Welgerholz, damit sie krumm werden und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Englische Schnitte.

Man rührt ein gutes halbes Pfund feines trocknes Mehl mit sechszehn Eyern und so viel süßen Rahm als nöthig ist,

zu

zu einer Masse, etwas dicker, wie man gewöhnlich zu Eyerkuchen macht. Diese gießt man auf eine mit Butter stark bestrichene Tourtenpfanne, und bäckt sie bey sehr schwachem Feuer recht trocken, schneidet alsdann Finger lange und breite Stücken davon, ritzt solche noch einmal in der Mitte mit einem Messer, und bäckt sie aus heißem Schmalz. Man bestreut sie noch heiß mit Zucker und Zimmt.

Räder-Gebacknes.

Zwey Pfund Mehl, zwölf Loth gestoßener Zucker, ein wenig Salz, wird mit sechs Eyern, ein viertel Pfund zerlassener frischer Butter und ein wenig süßer Sahne, zu einem Teig angerührt, wie man die Nudeln zu machen pflegt, doch nicht so steif. Dieser Teig wird aufgerollt und mit dem Backrädchen in Daumen breite Streifen geschnitten, nach Belieben in allerhand Figuren geflochten und aus heißem Schmalz gebacken, auch noch warm mit Zucker und Zimmt bestreut.

Kräpfel aus Schmalz.

Auf reichliche zwey Pfund gutes trocknes Mehl nimmt man ein halb Pfund Butter, fünf ganze Eyer und eben so viel Dottern, vier Eßlöffel gute Bierhefen, vier Loth Zucker und ein Nösel Milch. Die Milch wird warm gestellt, daß die Butter darinne zerfließt, die Eyer werden recht klar gequirlt, die Milch mit der Butter und den übrigen Zuthaten nebst ein viertel Nösel guten Rosenwasser, auch ein wenig gestoßener Muskatenblüthen darunter gethan und das Mehl damit angeschlagen. Der Teig wird

so lange mit einem hölzernen Rührlöffel geschlagen, bis er sich ablößt, alsdann nimmt man solchen auf die Tafel, arbeitet noch ein wenig Mehl darunter, daß er sich leicht mit dem Rollholze austreiben läßt, und rollt ihn Strohhalm dick aus. Man setzt von eingemachten Johannis- oder Himbeeren, oder von Aepfelmarmelade mit Mandeln und kleinen Rosinen, oder auch von Pflaumenmuß mit Zucker, Zimmt und Mandeln vermischt, eine Reihe kleiner Häufchen, darauf, jedoch nicht zu nahe an einander, durch die Breite des aufgerollten Teigs schlägt die äußere Seite darüber her, und schneidet mit dem Backrade Kräpfel daraus, welche man an der Wärme aufgehen läßt, und dann aus Schmalz schön goldgelb bäckt.

Blätter-Teig.

Von diesem, ich möchte sagen, ersten und vornehmsten Teig in unsern Küchen, muß man niemals mehr als zwey Pfund höchstens drey Pfund anmachen, denn schon diese Quantität ist nicht gut zu bearbeiten.

Auf ein Pfund feines Mehl nimmt man ein Pfund recht feste fette Butter, ein Ey, zwey gewöhnliche Theetassen voll recht frisches Wasser, und wenn man will, zwey Löffel voll guten Franzbranntwein, doch ist dieses nicht unumgänglich nöthig. Das durchgesiebte Mehl wird auf die Tafel gethan, in der Mitte ein Loch gemacht, und mit dem Wasser und Ey zu einem Teig angerührt, welchen man recht zach arbeitet, doch darf der Teig nicht fester seyn, als ohngefähr die Butter ist; dann legt man ihn in einer Serviette eine oder zwey Stunden an einen kühlen Ort, im Sommer am besten auf eine steinerne Kellerstufe. Die

Butter

Butter muß im frischen Wasser ausgewaschen werden, und dann arbeitet man solche auf der Tafel durch, bis sie schmeidig und zach ist; darnach nochmals im Wasser durchgearbeitet, zu einer breiten Scheibe gedrückt, und im Wasser liegen lassen. Im Sommer muß man die Butter in rechten kalten Wasser so lange bearbeiten, bis solche fest und zach wird, von der Konsistenz des Wasserteiges; dann läßt man sie, wo möglich, noch eine oder zwey Stunden in dem Eymer mit frischem Wasser stehen; doch darf sie nicht so hart werden, daß sie bricht, sondern sie muß fest und zach bleiben, damit sie sich mit dem Teig egal austreiben läßt.

Der Wasserteig wird auf einem geraden Tisch, ohngefähr eines kleinen Finger dick, ausgetrieben, die Butter mit einem Tuch wohl abgetrocknet, mit ein wenig Mehl eingepudert und mitten auf den Teig gelegt. Der Teig wird von vier Seiten darüber geschlagen und nach der Länge des Tisches ganz leicht ausgetrieben, von der Stärke eines Pfeifenrohrs, nach Befinden auch noch dünner, dann legt man ihn über einander, so, daß beide Enden in der Mitte zusammenstoßen, noch einmal zusammen geschlagen, wieder wie das erstemal ausgetrieben, und dieses wiederholt man auch zum drittenmal. Alsdann läßt man den Teig eine gute halbe Stunde ausruhen und treibt solchen nachher zum vierten und letztenmal auf obige Art aus. Das Ausruhen des Teiges zwischen dem dritten und vierten mal Austreiben ist keineswegs ein gleichgültiger Umstand, sondern muß durchaus beobachtet werden, außerdem verbrennt die Butter und verliert die Kraft den Teig zu heben. Ueberhaupt verlangt der Blätterteig eine sehr aufmerksame Be-

handlung, um gut zu werden und im Sommer thut man wohl, wenn man ihn in einem Gewölbe oder Keller macht, denn sobald sich die Butter durch den Teig drückt und auf der Tafel anklebt, so taugt der Teig schlechterdings nichts und man thut zu dieser Jahreszeit besser, wenn man keine schickliche Gelegenheit hat, sich des angeriebenen Teigs zu bedienen. Im Winter macht er sich in einer temperirten Stube am besten, weil er in einem zu großen Grad von Kälte leicht springt und aufreißet, welches ebenfalls nicht seyn darf, wenn der Teig gut werden soll.

Blätter-Tourte.

Zu einer Tourte von der Größe einer mittlern Schüssel ist nicht mehr nöthig, als von einem halben Pfund Butter Blätterteig zu machen. Diesen treibt man eines guten Messerrücken dick aus, legt die Tourtenpfanne, oder den Kasserolle-Deckel, worauf man solche backen will, darauf und schneidet den übrigen Teig rund herum ab, legt sodann den Teig auf die Tourten-Pfanne, streicht eingemachte Johannis- oder Himbeere, Kirschen, Aepfel-Marmelade, Pflaumen-Muß, oder Abricosen-Marmelade darauf; doch so, daß ein gut zwey Finger breiter Rand rund herum leer bleibt, alsdann schneidet man Streifen, wie ein schmales Bändchen und eines Messerrücken dick von dem Teig und flicht einen Deckel davon über das Eingemachte. Den leer gebliebenen Rand bestreicht man vermittelst eines Pinsels mit Eydotter und Wasser, belegt ihn mit einem Streifen Teigs von der nämlichen Breite und einer Federspuhle dick, macht mit dem Messer kleine Einschnitte rund herum, damit der Rand zackigt wird, und bestreicht sowohl den ge-

flochtenen Deckel, als den Rand, mit verdünntem Eyergelb. Alle Tourten von Blätterteig müssen wo möglich sogleich nach der Verfertigung gebacken werden, wozu eine kleine Stunde erfordert wird. Die Röhre muß um einen ziemlichen Grad heißer seyn, wie zu geschlagenen Tourten, da es aber nur durch Erfahrung möglich ist, diesen Grad genau zu treffen, so thut man wohl, wenn man ein kleines nicht zu dünnes Stückchen von dem Blätterteig vorher hineinsetzt, um als Probe zu dienen. Das Feuer muß so viel möglich egal erhalten werden.

Tourte von Blätterteig mit frischen Früchten.

Abricosen-Tourte.

Die Tourte wird von Blätterteig auf obige Art verfertigt, die Abricosen einige Minuten in kochendes Wasser gethan, damit sie sich schälen lassen, alsdann gespalten und die Tourte damit belegt, doch so, daß immer eine halbe Abricose an die andere, aber nicht übereinander kommt, man läßt ebenfalls einen gute zwey Finger breiten Raum zum Rande. Man bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker, und setzt wie oben gesagt, den Rand darauf, doch darf man keinen Deckel flechten, sondern man belegt statt dessen die Abricosen mit einem rund geschnittenen Papier, damit solche eine schöne Farbe behalten und bäckt die Tourte wie oben gesagt. Die Kern werden aufgeschlagen, geschält, von einander gespalten und auf die Abricosen gelegt, wenn die Tourte aus der Röhre kömmt. Ganz auf dieselbe Art werden Tourten

von

von Pflaumen, Reine Claudes und Mirabellen gemacht. Daß man die Kern wegläßt, versteht sich von selbst. Bey Johannis- Stachel- und Erdbeer- Tourten bleibt nur zu bemerken, daß diese mit einem geflochtenen oder ausgeschnittenen Deckel belegt werden.

Kirsch-Tourte mit dem Guß.

Die Verfertigung der Tourte bleibt ganz dieselbe, alsdann bestreicht man den Boden ohngefähr eines kleinen Fingers dick mit folgendem Guß und legt dann die ausgekernten Kirschen darauf, welche recht reif und keine andere Sorte als Sauerkirschen oder sogenannte Weichselkirschen seyn müssen, denn alle andere Arten haben einen wässerigen Geschmack nach dem Backen.

Guß auf Kirsch- und andere Tourten von frischen Früchten.

Man setzt ein Nösel süßen Rahm und eben so viel Milch zum Feuer, ein viertel Pfund feines Mehl wird mit etwas Milch flüssig gerührt, wenn das übergesetzte kocht, so wird das klargerührte Mehl hinein gequirlt. Hierzu thut man noch ein viertel Pfund gestoßne süße Mandeln, ein viertel Pfund gute Butter, und etwas Zucker und Zimmt, stellt es zum Verkühlen und schlägt dann sechs Eyergelb dazu. Sollte der Guß zu dick seyn, so rührt man noch etliche Löffel Sahne dazu.

Franchi Pane, oder Tourte d'Amandes.

Man verfertigt eine Tourte von Blätterteig auf gewöhnliche Art, setzt erstlich den Rand auf und gießt dann den

eben

oben beschriebenen Guß darauf, welcher noch folgenden Zusatz erhält: ein viertel Pfund gestoßene bittere Maccaronen, ein viertel Pfund gestoßenen Biscuit und vier Loth ganz zart geschnittenen Cedronat. Man ziert diese Tourte mit etlichen aus Blätterteig geschnittenen Sternen aus, wenn man will.

Reis-Tourte.

Ein halb Pfund Reis wird gewaschen und in Wasser einmal aufgekocht, dann mit einem Maas Wein ausquellen lassen, doch darf er nicht zerkochen noch weniger breyig werden, sondern die Körner müssen ganz bleiben. Auf ein halb Pfund Zucker werden vier Zitronen abgerieben und unter den verkühlten Reis gethan, auch kann man etwas Cedronat hinzufügen, dann auf die Tourte gestrichen und gebacken. Man kann auch den Reis in Milch kochen, ein viertel Pfund gute Butter hinzuthun, wenn solcher verkühlt, sechs Eyerdottern darunter rühren, und nachdem man ihn auf die Tourte gestrichen, mit zerlassener Butter, worein man drey Eyergelb gerührt hat; begießen.

Wiener Blätter-Teig.

Hierzu nimmt man ein Pfund feines Mehl auf die Tafel, macht in der Mitte ein Loch, pflückt ein halb Pfund gute Butter darein, acht Eyerdottern, ein viertel Pfund gestoßenen Zucker und ein halb Nösel Rheinwein, reibt dieses zusammen zu einem Teig, macht Stücken davon wie ein Ey groß und treibt jedes einzeln nach der Länge aus, alsdann wird jedes Stück mit zerlassener Butter bestrichen, eins auf das andere gelegt, noch etwas ausgetrieben und

dann

dann so fest wie möglich zusammen gerollt. Man läßt den Teig eine Nacht an einem kühlen Orte liegen. Will man ihn brauchen, so schneidet man von dieser Wurst mit einem scharfen Messer Scheiben, thut etwas Aprikosen- oder andere Marmelade, oder auch Eingemachtes darein, schlägt jede Scheibe wie einen Kreppel zusammen, beschneidet sie am Ende herum mit dem Backrade, legt sie auf ein mit Papier belegtes Backblech und bäckt solche langsam. Wenn sie aus der Röhre kommen, so werden solche noch heiß mit Rosenwasser bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Butter-Teig mit dickem Rahm oder Sahne.

Man nimmt auf zwey Pfund Mehl ein Nösel dicken Rahm, der aber nicht bitter schmecken darf, ein Ey und sechs Loth gestoßenen Zucker. Dieses zusammen wird wie der Wasserteig angestoßen, ein Pfund Butter, wie bey dem Blätterteig hineingeschlagen, und auf die nämliche Art bearbeitet. Diesen Teig verbraucht man zu allerley kleinen Bäckereyen.

Angeriebener Teig zu Tourteletten.

Man nimmt zwey Pfund durchsiebtes Mehl auf die Tafel, macht ein Loch in die Mitte und pflückt ein Pfund gute frische Butter hinein, schlägt drey ganze Eyer und eben so viel Dottern hinein, nebst einen halben Nösel guten Frankenwein, und stößet dieses mit der Hand zusammen zu einem Teig. Man darf ihn nicht zu stark arbeiten, sondern nur so viel würken, daß er gut zusammen hält, sonst

ist

ist er leicht unter der Hand verbrennt und läßt im Backen die Butter gehen.

Kirsch-Tourtelettes.

Der vorher beschriebene Teig wird eines Messer-Rücken dick ausgetrieben, blecherne Förmchen, etwas kleiner als eine Untertasse, werden damit ausgelegt, die Sauerkirschen werden ausgekernt und hinein gethan, alsdann nimmt man ein Nösel sauern, dicken Rahm, schlägt drey ganze Eyer und zwey Dottern hinein und quirlt dieses eine viertel Stunde recht wohl untereinander. Die Kirschkern werden im Mörsel gestoßen, mit wenig Wasser ein Weilchen gekocht, dann durch ein Haarsieb gegossen und dieses Wasser unter den Rahm oder Sahne gethan, doch darf es nicht zu viel seyn, damit er nicht zu sehr verdünnt wird. Man gießt nach Gedanken hiervon auf die Kirschen, setzt die Förmchen auf ein Backblech und bäckt solche eine kleine halbe Stunde bey nicht allzu großer Hitze, und bestreut sie nachher etwas stark mit Zucker und Zimmt.

Man verfährt ganz auf die nemliche Art bey Johannisbeer- Heidelbeer- und Pflaumen-Tourtelettes; doch muß man bey letztern den Guß weglassen. Ohne Früchte kann man sich blos folgenden Crême bedienen um die Tourtelettes zu füllen.

Crême zu Tourtelettes.

Ein Nösel dicker, saurer Rahm oder Sahne wird mit vier Loth gestoßenen Zucker und vier ganzen Eyern eine Viertelstunde recht unter einander gequirlt, auch kann man etwas Vanille, oder gutes Rosenwasser dazu thun, beson-

ders aber ist darauf zu sehen, daß die Sahne nicht bitter schmecke. Daß man auf die nemliche Art statt Tourteletteс auch Kuchen von jeder beliebigen Größe machen kann, ist wohl überflüßig zu erinnern, doch muß man die Feuerung alsdann bey dem Backen nach der Größe der Form einrichten.

Hefen=Backwerk.

Bey dieser Art von Bäckerey muß man hauptsächlich auf schönes weißes trocknes Mehl bedacht seyn, sonst sind die übrigen Zuthaten verschwendet, denn von diesen und nicht allein von den Hefen hängt die Güte und Lockerheit oder Leichtigkeit des Backwerks ab.

Die Hefen müssen frisch, nicht zu dünn und schön weiß seyn, auch muß man solche vorher einigemal mit frischem Wasser abwässern, damit sie dem Backwerk keinen bittern Geschmack mittheilen. Die Milch und Butter dürfen zum Einmengen weder zu heiß, denn sonst verlieren die Hefen ihre Kraft, noch auch zu kalt, sondern lauwarm seyn. Auch ist es nothwendig, daß man im Winter das Mehl und die übrigen Zuthaten vorher an einem temperirten Ort verschlagen läßt, damit der Teig desto leichter in die Höhe gehe.

Hefenteig zu verschiedenen Backwerk, als: Geburtstags=Brezeln, Butterkuchen, Kuchen zu frischen Früchten und dergleichen.

Man nehme reichlich drey Maas oder drey Pfund Mehl in eine Backschüssel, mache in der Mitte ein Loch und rühre ein halb Nösel gute Hefen mit eben so viel lauwarmer Milch hin-

hinein, so, daß es wie ein dicker Brey wird, setzt es alsdenn an einen warmen Ort, und läßt es langsam gehen. (Dieses heißt das Hefenstück.) Wenn dieses geschehen, so nimmt man ein Nösel lauwarme Milch, rührt sechs ganze Eyer hinein und mengt es unter den Teig, alsdann thut man etwas Salz, nach Belieben gestoßene Muscatenblüthen und abgeriebene Zitrone, auch ein viertel Pfund Zucker dazu, und erst wenn das Mehl aufgearbeitet ist, wird ein Pfund frische zerlassene Butter darunter gemengt. Wollte man Rosinen und Mandeln hinein thun, so ist von erstern ein halb Pfund und von letztern ein viertel Pfund, Zitronat vier Loth hinlänglich.

Karlsbader Kollatschen.

Man nimmt ein und ein halb Pfund gutes Mehl auf den Tisch, macht mitten ein Loch und pflückt ein Pfund gute ausgewaschene Butter hinein, sechs ganze Eyer und vier Dottern werden mit einem Nösel Rahm oder Sahne recht klar geschlagen, nebst einem halben Nösel guter Hefen, zwölf Loth Zucker und etwas Muscatenblüthen. Dieses alles kömmt zu dem Mehl und wird mit der Hand so lange geschlagen bis sich der Teig ablößet, davon werden runde Häufchen auf Butterpapier gesetzt von der Größe eines halben Eyes. Man läßt solche an der Wärme gehen, drückt alsdann in jedes eine kleine Vertiefung in der Mitte, welche man mit Eingemachten füllt, dann wieder mit etwas zu Schnee geschlagenem Eyweiß und Zucker bedeckt und bey gelindem Feuer bäckt.

Augsburger Butter-Ringel.

Man nehme ein Nösel guten Rahm in eine Kasserolle, und thue ein und ein viertel Pfund gute ausgewaschene Butter hinein, setze es auf das Feuer und rühre so lange bis die Butter zergangen ist. Wenn es wieder lauwarm ist, so rührt man ein halb Nösel gute Hefen, etwas Muscate, das Abgeriebene einer Zitrone, zwey Eyer und zuletzt zwey Pfund feines Mehl hinein. Der Teig wird mit einem hölzernen Löffel so lange geschlagen, bis er sich ablöset und so steif wird, daß man auf dem Tische runde Ringel davon machen kann. Diese legt man auf ein mit Butterpapier belegtes Backblech, läßt sie gehen und bestreicht solche vor dem Backen mit Eyerdotter, worunter man etwas Rahm und zerlassene Butter geschlagen, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und bäckt sie wie Kollatschen.

Braunschweiger Kuchen.

Man nimmt zwey Pfund feines Mehl auf die Tafel, macht in der Mitte ein Loch und zupft drey viertel Pfund ausgewaschene frische Butter hinein, thut ein und ein halb Nösel Milch, fünf ganze Eyer, vier Loth gestoßenen Zukker, das Abgeriebene einer Zitrone nebst einer Muscatennuß und vier Löffel gute Hefe dazu, und arbeitet dieses zu einem Teig und zuletzt arbeitet man noch ein halb Pfund kleine Rosinen dazu. Man rollt den Teig aus, doch muß solcher wenigstens kleinen Fingers dick bleiben, legt um den Rand große Rosinen und schlägt den Teig darüber her, alsdann wird durch die Länge des Kuchens der Teig in erhabene Riefen mit den Fingern gezwickt, so daß jede Riefe

zwey Finger breit von der andern zu stehen kommt. Der Kuchen muß an einem temperirten Orte langsam gehen. Vor dem Backen wird er reichlich mit zerlassener Butter begossen, stark mit Zucker und Zimmt bestreuet und eine gute Stunde bey mittelmäßiger Hitze gebacken.

Dresdner Asch- oder Napfkuchen.

Ein Pfund gute Butter wird mit acht Eyern zu Schaum gerührt, ein halb Nösel guter Rahm, worinnen man zwölf Loth Zucker hat zerschmelzen lassen, einige Löffel Rosen- oder Orangenblüth-Wasser, das Abgeriebene einer Zitrone nebst etwas Muscatenblüthen, sechs Löffel gute Hefen und zwey Pfund feines Mehl wird recht gut durch einander gerührt, ein halb Pfund große, ein halb Pfund kleine Rosinen, vier Loth Cedronat und ein viertel Pfund klein geschnittene Mandeln dazu gethan. Eine hinlänglich große Form wird mit Butter gut, jedoch nicht zu fett, ausgestrichen, mit gehackten Mandeln ausgestreuet, der Teig hineingethan und langsam gehen lassen. Noch ist zu bemerken, daß die Form nicht viel über die Hälfte angefüllt, noch auch der Kuchen, während er aufgeht, von der Stelle gerückt werden darf. Auch öffnet man die Röhre während des Backens nicht gern, noch weniger verrückt man den Kuchen, denn dieser wird dadurch entweder einsinken, oder doch gewiß nicht so locker werden, als man wünscht. Zum Backen braucht man ohngefähr anderthalb Stunden und nicht allzustarke Hitze.

Rühr-Kuchen.

Ein Pfund zerlassene Butter wird nach und nach mit achtzehn Eyerdottern zu Schaum gerührt, alsdann thut man ein halb Nösel gute Sahne, vier Loth gestoßenen Zukker, ein wenig Salz und eine halbe Quente Muscatenblüthen hinein, rührt ein und ein halb Pfund feines trocknes Mehl Löffelweis dazu und zuletzt ein viertel Pfund fein geschnittene Mandeln, worunter zwey Loth bittere, vier Loth Cedronat und vier Löffel voll gute Hefen; so wie das von neun Eyern zu Schnee geschlagene Weiße. Man füllt den Teig in die mit Butter bestrichene Form, läßt solchen gehörig steigen und beobachtet übrigens alles wie bey vorigem. Dieser Kuchen hat einen vortrefflichen Geschmack und Ansehen.

Von Gefrohrnen.

Da es der Endzweck dieses Werkchens ist, alles was zur Erfrischung eines vornehmen Zirkels gehört, auf die deutlichste, jeden leicht begreifliche Art verfertigen zu lehren, und das Gefrohrne eines der vorzüglichsten Raffraichissements ist: so werde ich mich bemühen, alles so einfach wie nur möglich darzustellen, auch glaube ich nicht, daß irgend jemand die Kunst, gefrohrne Säfte in der Gestalt der nämlichen Früchte, woraus sie gezogen würden, auf die Tafel zu setzen, hier zu finden erwartet; denn hierzu gehört nicht nur eine große Anzahl von Formen und Gefä-

ßen, sondern auch eine eigene Bearbeitung, welche man durchaus nur durch öfteres Zuschauen und Nachmachen erlernt.

Zu dem Gefrohrnen, welches man auf gewöhnliche Art in Bechern, Tassen, Gefrierschälchen serviert, sind nicht mehr als folgende sehr einfache und wohlfeile Gefäße nöthig, womit sich ein jeder, der sich Eis zu verschaffen weiß, in kurzer Zeit das vortrefflichste Gefrohrne verfertigen kann.

Ein Gefrier-Stutz von hartem Holz, welcher vierzehn Zoll in der Höhe und eilf Zoll in der Breite in Lichten hält. Dieser muß oben mit einem Griff wie ein Eymer versehen seyn, und einen Zoll hoch vom Boden einen Zapfen haben, welcher aber sehr gut eingepaßt werden muß, vermittelst welchen man das Wasser, so sich von dem aufgelösten Eis sammelt, abzapfen kann.

Gefrier-Büchse. Sorbettiére.

Dieses ist eine runde zinnerne Büchse, welche zehn Zoll hoch und fünf Zoll in Lichten breit ist. Der Deckel muß wenigstens einen und einen halben Zoll an der Büchse herunter falzen und oben muß derselbe mit einem zwey Finger breiten Griff versehen seyn, welcher aber rund und glatt gearbeitet seyn muß, damit er bey dem Umdrehen den Händen nicht wehe thue. In einer Büchse von dieser Größe können zwey Maas oder vier Pfund Gefrohrnes gemacht werden, welches ohngefähr achtzehn bis zwanzig gewöhnliche Becher giebt.

Doch ist die hier angegebene Größe der Gefäße, ob es gleich die gewöhnliche ist, keineswegs als eine unumgängliche Erforderniß anzusehen, sondern ein jedes kann sich nach

seinem

seinem Bedarf, nur immer nach dem angegebenen Verhältniß, sowohl die Büchsen als Stütze größer oder kleiner machen lassen, dieses trägt zur Güte des Gefrohrnen nichts bey. Ich sage dieses mit Ueberzeugung, indem ich selbst Gefrierbüchsen im Gebrauch habe, welche vierzehn Zoll hoch und sieben Zoll breit sind und beynahe acht Maas enthalten, worinnen das Gefrohrne, wenn es auf nachbeschriebene Art bearbeitet wird, eben so wohlschmeckend, schmeidig und von allen Eistheilchen befreyt ist, wie dasjenige, welches in kleinern Büchsen zum Gefrieren gebracht wird. Am besten ist es, man läßt sich sowohl Stutz als Gefrierbüchse doppelt und von egaler Größe machen, um zwey verschiedene Sorten auf einmal verfertigen zu können.

Frier-Spatel.

Dieses ist nichts weiter als ein muldenförmiges Schaufelchen, von büchenem Holz, vier Zoll in die Länge und ohngefähr zwey Zoll in die Breite, welches in der Mitte wie ein Kochlöffel flach gewölbt, unten aber einen viertel Zoll hoch gerade bleibt, und mit dem Stiel achtzehn bis neunzehn Zoll lang seyn muß. Dieses Spatels bedient man sich, um die Masse, wenn sie anfängt zu gefrieren, von der Büchse abzustoßen und umzurühren.

Von der Bearbeitung des Gefrohrnen.

Das Eis wird in kleine Stückchen zerschlagen, in ein Gefäß gethan und gesalzen, (man rechnet auf fünf Theile Eis den sechsten Theil Salz,) mit einem Schaumlöffel umgerührt und sodann einige Löffel voll in den Gefrierstutz gethan, bis der Boden ganz bedeckt ist, alsdann wird die

Büchse

Büchse mit der Masse hinein gesetzt und das übrige Eis darum gethan, bis der Gefrierstutz ganz angefüllt ist. Die Büchse wird nun bey dem Griff ohngefähr eine viertel Stunde schnell herum gedreht, während dessen sich das Eis in der Büchse wie eine Haut ansetzt. Der Deckel der Büchse wird nun sauber abgewischt, damit bey dem Herunternehmen nichts von dem gesalzenen Eis hineinfallen kann, sodann abgenommen und mit dem Frierspatel das angesetzte Eis sowohl von dem Boden, als um die Büchse herum abgestoßen, wohl durcheinander gerührt und mit dem Herumdrehen, Abstoßen und Zerreiben so lange fortgefahren, bis die sämmtliche Masse so stark und so schmeidig wie Butter ist; alsdann verdeckt man die Büchse und läßt sie bis zum Serviren stehen, wo man alsdann das Gefrohrne entweder in Frierschälchen oder Gläsern anrichtet.

Sollte während der Bearbeitung das Eis zerschmelzen, welches im Sommer leicht möglich ist, so zieht man den Zapfen aus dem Stutz, läßt das Wasser ablaufen, und thut wieder frisches Eis und Salz dazu, und fährt mit der Bearbeitung fort, bis es gut ist.

Rahm-Gefrohrnes.

Um die unangenehmen Wiederholungen zu vermeiden, will ich hier erinnern, daß erstlich zum Gefrohrnen, es mag einen Namen haben wie es wolle, der Zucker auf folgende Art geläutert werden muß.

Zu einem halben Pfund Zucker wird ein halb Nösel Wasser genommen und in einem Kasserolle, welches wenigstens zwey Maas hält, auf ein Kohlenfeuer gesetzt und gekocht. Wenn nun der Schaum von dem Zucker in die Höhe

steigt,

steigt, so wird solcher mit einem Schaumlöffel abgenommen, der Zucker aber bis zum Flug, das ist, so lange eingekocht, bis sich einige Blasen, wenn man auf die Löcherchen des Schaumlöffels bläßt, am Hintertheil des Schaumlöffels, der erst aus dem kochenden Zucker genommen wird, zeigen, welches das Merkmahl ist, daß das Wasser größtentheils verraucht ist. Hierauf wird er vom Feuer genommen, und, wenn er zu Saftgefrohrnen bestimmt ist, so gebraucht man ihn, wie es bey einer jeden Sorte vorgeschrieben ist; soll er aber mit Rahm und Eyern legirt werden, so wird die Masse von Rahm und Eyern, so wie er vom Feuer kommt, darunter gerührt und nachher erst wieder auf ein sehr gelindes Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Masse anfängt dicker zu werden und nicht mehr so rein wie vorher vom Löffel abläuft; doch darf solche durchaus nicht kochen. Man hebt alsdann das Kasserolle vom Feuer ab und passirt die Masse durch ein Haarsieb in ein irdenes oder porzellaines Geschirr.

Zweitens ist zu bemerken, daß zu allem Gefrohrnen der feinste Zucker genommen werden muß, denn der ordinaire Zucker behält immer einen Syrupähnlichen Geschmack, welcher sich dem Gefrohrnen mittheilt.

Noch muß ich erinnern, daß alle Recepte genau so viel enthalten, als auf eine Gefrierbüchse von zehn Zoll Höhe und fünf Zoll Weite erforderlich ist, und daß man sich nach dieser nämlichen Proportion zu richten hat, wenn man sich einer größern Frierbüchse bedienen will.

Rahm-Gefrohrnes. Naturel.

Man nehme drey Nösel guten süßen Rahm und schlage solchen mit sechszehn Eyerdottern vermittelst eines Schlagbesens wohl durch einander. Ein halb Pfund Zucker wird geläutert und die Masse von Rahm und Eyern darunter gerührt, alsdann durch ein Haarsieb passirt und wenn es ganz kalt ist, in die Frierbüchse gethan und frieren lassen.

Rahm-Gefrohrnes mit Vanille.

Man schneidet ein halb Loth Vanille in kleine Stückchen und läßt solche in einem halben Nösel süßen Rahm aufkochen, gießt solchen durch ein Haarsieb zu den übrigen zwey und einem halben Nösel Rahm, schlägt sechszehn Eyerdottern dazu und verfährt ganz wie bey dem vorigen. Noch ist zu bemerken, daß es bey allen Rahmgefrohrnen nöthig ist, die Masse, wenn solche durch das Haarsieb passirt ist, so lange umzurühren, bis sie anfängt kalt zu werden, weil sich sonst oben eine Haut ansetzt, welche, da man sie wegnehmen müßte, dem Gefrohrnen viel an seiner Milde benehmen würde.

Rahm-Gefrohrnes mit bittern Mandeln.

Ein viertel Pfund bittere Mandeln werden abgezogen, gelblich geröstet und mit etwas süßen Rahm gestoßen, hernach unter den übrigen Rahm mit sechszehn Eyerdottern geschlagen und durch ein Haarsieb passirt, doch muß statt einem halben Pfund Zucker, drey viertel Pfund genommen werden, weil es die Bitterkeit der Mandeln nöthig macht. Uebrigens verfährt man auf obige Art.

Rahm-Gefrohrnes mit Lambertsnüssen.

Ein viertel Pfund ausgekernte Lambertsnüsse werden entweder in der Röhre geröstet, damit sich die braune Schale abreibe, oder auch wie die Mandeln in kochendes Wasser gethan und abgezogen, alsdann mit etwas Rahm recht fein gestoßen und wie bei den vorhergehenden verfahren, nur daß man hier ein halb Pfund Zucker nöthig hat. Dieses Gefrohrne hat einen sehr angenehmen Geschmack.

Caffee-Gefrohrnes.

Man nimmt drei Nösel süßen Rahm und läßt solchen bei gelindem Feuer bis auf ein Maas einkochen, gießt alsdann ein Nösel starken, filtrirten, nicht gekochten, wohlschmeckenden Caffee dazu, welchem man, wenn man es liebt, durch ein kleines Stückchen Vanille, welches man in den Filtrirsack legt, noch einen besonders lieblichen Geschmack geben kann. Hierauf schlägt man sechszehn Eyerdottern darunter, thut ein halb Pfund geläuterten Zucker dazu, und nachdem es durch das Haarsieb passirt, läßt man es frieren. Auch kann man statt des Rahms, drey Nösel Caffee nehmen, alsdann muß man aber vier Eyerdottern mehr dazu thun.

Chocolate-Gefrohrnes.

Man nimmt ein halb Pfund feine Chocolate, schneidet solche in kleine Stückchen und läßt sie aufkochen, alsdann werden acht Eyerdottern mit einem halben Nösel Rahm geschlagen und nebst zwölf Loth geläuterten Zucker darunter gethan, durchpassirt und frieren lassen. Wollte

man

man blos Wasser statt des Rahms nehmen, so braucht man drey viertel Pfund Chocolate.

Rahm-Gefrohrnes mit leichten Biscuit.

Sechszehn Eyerdottern werden mit drey Nösel Rahm auf mehr gemeldete Art geschlagen und mit zwölf Loth geläuterten Zucker ablegirt. Wenn dieses geschehen, so wird ein halb Pfund leichter Biscuit gestoßen, durch ein Mehlsieb passirt und unter die Masse gethan, gut durchgerührt und alsdann frieren lassen.

Rahm-Gefrohrnes mit Maraschino.

Das nämliche Quantum Rahm und sechszehn Eyerdottern werden nebst einem halben Loth gröblich gestoßnen Zimmt mit einem halben Pfund Zucker ablegirt und nachdem man es durch ein Sieb passirt, gefroren. Während dem Frieren thue man nach und nach so viel Maraschino hinzu, daß er angenehm vorschmecke, wozu ein viertel Nösel hinlänglich ist. Auf vorbeschriebene Art wird das Gefrohrne von Eau de Noyeaux, huile de Venus, Crème de Barbades und allen feinen Liqueurs gemacht. Man darf nie Liqueurs unter die heiße Masse gießen, wie viele thun, denn dadurch verlieren solche alle Kraft.

Rosen-Gefrohrnes.

Ein halb Nösel von dem besten Rosenwasser wird in einem irdenen Töpfchen, wohl zugedeckt, recht heiß gemacht, doch darf es nicht kochen, welches seine Kraft vermindern würde, alsdann wird es über ein Loth Tournesol gegossen und, wenn es von dieser die Farbe hinlänglich ausgezogen

hat,

hat, durch eine Serviette gedrückt. Hierauf nimmt man ein Maas guten Rahm, gießt das rothgefärbte Rosenwasser darunter, schlägt sechszehn Eyerdottern dazu und thut es zu einem halben Pfund geläuterten Zucker und verfährt damit auf obige Art.

Orangen-Blüth-Gefrohrnes.

Dieses Gefrohrne von einem äußerst angenehmen Geschmack wird ganz so wie das Rosengefrohrne bereitet. Man thut nämlich so viel Orangenblüth-Wasser unter den Rahm, daß dieses angenehm vorschmeckt. Noch weit besser ist es aber, wenn man frische Orangenblüthen haben kann und eine Hand voll abgezupfte Blätter mit unter den Rahm thut, selbigen langsam sieden und dann wieder kalt werden läßt, und wie gewöhnlich damit verfährt.

Jesmin-Gefrohrnes.

Wird ganz wie das Gefrohrne von frischen Orangenblüthen behandelt, doch hat man sich in Acht zu nehmen, daß man nicht wegen seines starken Geschmacks zu viel Blüthen nehme.

Punsch-Gefrohrnes.

Ein Pfund feiner Zucker wird mit einem Maas Wasser auf gewöhnliche Art geläutert, von drey Zitronen schält man die Schale so fein wie nur möglich ab, thut solche in den kochenden Zucker und läßt sie ein paarmal aufwallen. Wenn der Zucker verkühlt ist, drückt man den Saft von acht schönen Zitronen hinein, passirt es durch ein Haarsieb und läßt

es frieren. Ohngefähr ein halb Nösel Arack wird, während daß es friert, nach und nach dazu gegossen, wie bey dem Gefrohrnen von Maraschino gemeldet worden.

Kirsch-Gefrohrnes.

Man wäscht ein Pfund reife Sauerkirschen rein ab, zupft sie von den Stielen und nachdem man sie ausgekernt, so preßt man solche durch ein leinen Tuch. Die Kern werden gestoßen, in ein irdenes Geschirr gethan, und der Kirschsaft dazu gegossen, man muß solchen aber wenigstens eine gute Stunde darüber stehen lassen, damit er den Geschmack der Kerne annehmen kann. Man läutert ein Pfund Zucker mit ein Nösel Wasser, sezt ihn vom Feuer weg, und nachdem er verkühlt, gießt man den durchs Sieb passirten Kirschsaft dazu, nebst einem halben Nösel guten Muscatwein oder Lünel und läßt es frieren.

Erdbeer-Gefrohrnes.

Drey Maas rechte reife Erdbeere werden gewaschen und auf ein Sieb geschüttet, damit sie wieder abtrocknen, alsdann durch ein Haarsieb gedrückt und der Saft von zwey Zitronen dazu gethan. Man läutert drey viertel Pfund Zucker mit einem Nösel Wasser, thut, wenn solcher verkühlt, die Erdbeere hinein, passirt solche durch ein Haarsieb, und gießt, ehe man es friert, ein halb Nösel guten Muscatensect oder Malagawein dazu.

Himbeer-Gefrohrnes.

Wird auf die nämliche Art wie das Erdbeer-Gefrohrne gemacht. Wollte man dieses Gefrohrne zu einer Jahreszeit machen, wo es keine frischen Himbeere giebt, so nimmt man ein Nösel Himbeersaft mit einem Maas Wasser verdünnt.

Berbisbeer-Gefrohrnes.

Ein halbes Pfund abgepflückte und reingewaschene Berbisbeere werden in einem steinernen Geschirr gedrückt, durchgepreßt und Wasser und Wein zu gleichen Theilen dazu gethan, daß es zusammen ohngefähr drey Nösel giebt. Hierauf wird ein Pfund Zucker geläutert, wenn er verkühlt, der Saft dazu gegossen und auf gewöhnliche Art verfahren.

Abricosen-Gefrohrnes.

Ein Pfund ausgekernte Abricosen werden mit einem halben Nösel Wasser zu einer Marmelade gekocht und durch ein Haarsieb gerieben, alsdann ein Pfund feiner Zucker geläutert, der Saft von einer Zitrone dazu gedrückt und zu der Marmelade gethan, und wenn es ganz kalt ist, läßt man es frieren.

Pfirschen-Gefrohrnes.

Man nehme rechte gute reife Pfirschen und reibe sie durch ein Haarsieb, stoße die aufgeschlagenen Kern mit ein wenig Wasser recht klar, rühre noch einige Löffel Wein dazu und presse die Milch davon durch eine Serviette unter das Mark der Pfirschen. Hierauf thut man den Saft von

zwey Zitronen und ein halb Nösel alten Rheinwein dazu, läutert ein Pfund Zucker und verfährt auf gewöhnliche Art.

Gefrohrnes von Melonen.

Man wähle hierzu einige Melonen, die nicht überreif und wässrig sind, und ein schönes Orangenfarbnes Fleisch haben, von diesen schneide man das eßbare Fleisch ab und zerreibe es in einem Mörsel, drücke dieses Mark durch ein Haarsieb und thue so viel Zitronensaft dazu, daß es einen angenehm säuerlichen Geschmack davon bekommt. Hierauf wird ein Pfund Zucker geläutert, unter die Marmelade gethan, durchpassirt und gefrohren.

Gefrohrnes von Ananas.

Hierzu sind zwey große oder drey bis vier Stück kleinere Ananas hinreichend. Man reibt solche so geschwind als möglich auf einem Reibeisen, drückt den Saft durch ein leinen Tuch recht aus, und gießt noch ein halb Nösel Wasser auf das zurückgebliebene Mark und drückt es nochmals durch, damit nichts von diesem theuren Saft verloren gehe, läutert alsdann ein Pfund Zucker in einem Nösel Wasser und gießt es unter den Saft, wozu noch der Saft von drey Zitronen kommt. Hierauf wird alles zusammen in die Frierbüchse gethan und gefrohren.

Gefrohrnes von Pomme de Sinen.

Ein Pfund feiner Zucker wird auf gewöhnliche Art geläutert, hierauf wird von zwey Pomme de Sinen die äussere gelbe Schale so fein wie nur möglich abgeschnitten,

so daß nichts Weißes daran bleibt, und unter den geläuterten Zucker gethan, damit es diesen den Geschmack mittheile. Ist der Zucker verkühlt, so wird von sechs schönen Pommes de Sinen und vier Zitronen der Saft dazu gedrückt, alles durch ein Haarsieb passirt und gefrohren.

Dieses sind alle Sorten von Gefrohrnen, welche wegen ihres vorzüglichen Wohlgeschmacks allgemein beliebt und daher auch in allen Ländern zum Rafraichissement mit Beyfall gewählt worden sind. Wollte man jedoch aus Vorliebe zu irgend einer Frucht, welche hier vermißt würde, sich ein Gefrohrnes davon bereiten lassen, so darf man solche nur mit einer ähnlichen, hier angeführten zusammen stellen und man wird sich sogleich in das Verfahren finden können. Wollte man den Rahm-Gefrohrnen den Geschmack eines Gewürzes oder Sämerey, als Coriander, Anis und dergleichen geben, so behandelt man es auf dieselbe Art wie das Gefrohrne von Vanille.

Noch muß ich bemerken, daß alle Saftgefrohrne etwas länger Zeit zum Frieren brauchen als die Gefrohrnen von Rahm und daher auch etwas mehr Salz unter das Eis nöthig machen, wovon man das Quantum nicht genau anführen kann, aber durch die Erfahrung leicht bemerken wird.

Herrschaften, welche sich mit wenigen Unkosten eine Eisgrube in einen Hof oder Garten anlegen wollen, welches so wohl zur Abkühlung der Getränke, als auch zu

Frisch-

Bayerische Staatsbibliothek München

Frischerhaltung des Fleisches, Wildprets und dergl. eine so wohlthätige Sache ist, so kann ich mit Ueberzeugung auf das Journal des Luxus und der Moden, herausgegeben von Bertuch, verweisen, wo sich in dem Monats-Heft des September 1793 der Grundriß, Aufriß und Profil einer wohlfeil und sicher anzulegenden Eisgrube befindet, welche der Erwartung eines Jeden Genüge leisten wird.

Anhang.

Da es vielleicht irgend jemanden angenehm seyn könnte, folgendes, obgleich nicht durchgängig übliche Getränke mit angeführt zu finden, so ermangle ich nicht solches beyzufügen.

Sillipup.

Ein halb Nösel süßen Rahm, ein Nösel Franzwein, ein Viertelpfund Zucker, das abgeriebene und der Saft von sechs schönen Zitronen, wird in einen etwas tiefen porzellainen Geschirr an einen kühlen Ort so lange vermittelst eines Schlagbesens geschlagen bis es einen starken Schaum giebt, man nimmt diesen ab, richtet solchen in Weingläser oder Tassen an, und fährt mit schlagen fort.

Bayerische Staatsbibliothek München

C
re
g/

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Le Goullon, François,

Der elegante Theetisch oder Die Kunst, einen glänzenden Zirkel auf eine geschmackvolle und anständige Art ohne großen Aufwand zu bewirthen

Weimar [ca. 1810]

Oecon. 1082 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297163-0
VD18 15319202-001